

César salát - speciál

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

suroviny pro dvě porce:

1 ks ledový salát, 200g kuřecích prsou, 1 ks žloutek, 1 šálek olivového oleje, 1 kávová lžička worchestrové om. 1 kávová lžička sardelové pasty, šťávu z poloviny citronu, 5 stroužků česneku, polévkovou lžící strouhaného parmezánu, krutony (nakrájená houska osmažená na másle, sůl, pepř)

Postup

Všechny ingredience dáme do vyšší nádoby a mixujeme ručním mixerem až nám vznikne hustá zálivka podobná majonéze. Zředíme smetanou, dochutíme solí a pepřem a přelijeme listy salátu, které jsme si předtím natrhali na drobné kousky. Kuřecí prsa, osolená a opepřená, připravená na grilu nakrájíme na nudličky a rozložíme na přelitý salát. Posypeme parmezánem a drobnými krutony.