

## Cezar salata (10)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kesaajzberg salate**
- **2 kesicedresinga za cezar salatu**
- **1 pakovanjeceri paradajza**
- **200 gbelog pileceg mesa**
- parmezan
- tost hleb
- so
- suvi biljni zacin
- ulje

### Preprema

Poreajte po jednom plitkom tanjiru pola kese salate, tako da ostavite sredinu praznu. Ako ste kupili gušci dresing (kao ja), izmešajte ga malo sa mlakom vodom i fino poprskajte salatu.

Skinite ivice sa tost fleba, iseckajte ga na deblje štapice, malo namažite maslinovim uljem i ubacite u rernu samo da postanu hrskavi, pazite da vam se ne prepeku i budu previše tvrdi.

Piletinu isecite na duguljaste komade, pa je malo uvaljavajte u suvi biljni zacin i so. Ispržite je na par kapljica ulja, ili bez ulja uopste, dok ne postane žuta i hrskava.

Sada kada su i piletina i hleb gotovi. Piletinu nareajte, kao na slici u sredinu, a okolo stavite komadice hleba. Isecite pola kolicine ceri paradajza i nareajte okolo. Poprskajte ostatkom sosa i stavite parmezan na kraju.

Prijatno!

**Savet**