

Cezar salata na moj nacin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pilecег belog mesa
- **100 g** pecenice
- **150 g** kackavalja
- **2 manje kesice** so za cezar salatu
- **1 veca** zelena salata
- **250 g** crni paradajza
- **4 parca** tato st hleba
- sirce za salatu

Priprema

Prvo oprati zelenu salatu, zaciniti je uljem i sircetom i podeliti u dve činije. Eri paradajz oprati i iseci svaki na pola pa poreati preko zelene salate (ostaviti 4 paradajza za dekoraciju).

Tost hleb iseci na kockice, staviti u pleh i politi malo maslinovim uljem. Peci na 200 stepeni dok ne bude skroz hrskav.

Na malo ulja ispržiti piletinu koju smo isekli na trake, a kada bude pri kraju prženja, dodati pecenicu isecenu na sitne kockice. Pržiti dok pecenica ne pusti miris.

Kada smo sve ispekli, ispržili, možemo poceti sa reanjem salate. Preko zelene salate i paradajza preliti pola sosa tj jedna cela kesica za obe cinije. Zatim, meso podeliti na dva dela pa posuti preko mesa ostatak sosa, narendati kackavalj preko i dekorisati preostalim paradajzom.

Savet

Salata idealna za tople dane. Uživajte.