

Cezar salata (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** zelene salate
- **2 šnicle** pileceg belog mes
- **3** jajeta
- **2 kriške** tosta
- **100 g** topljenog sira
- **1 cen** belog luka
- **za prženje** ulje

Za preliv:

- **1 kašica** senfa
- **1 kašika** sirceta
- **100 ml** majoneza
- **3 kašike** ulja
- **2 kašike** soka od limuna

Priprema

Pilece meso posoliti i na malo ulja ispeci u tiganju sa obe strane da porumeni. Tost iseci na kockice i proprziti na ulju, da postane hrskav (možete staviti i dvopek). Meso i hleb skloniti sa strane. Skuvati jaja, ocistiti ih od ljuske i seci na krupnije kriške. Beli luk iseckati na sitno. Zelenu salatu oprati i iscepkati na komade. Pomešati salatu, jaja, sir iseckan na kockice, prepecen hleb, meso takoe iseckajte na kockice.

Savet

Pomešati senf, sire majonez, sok od limuna i ulje i preliter preko salate. Posoliti pobiberiti po ukusu i lagano izmešajte.