

Cezar salata (10)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Poređajte po jednom plitkom tanjiru pola kese salate, tako da ostavite sredinu praznu. Ako ste kupili gušći 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 uvaljajte 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 naređajte, kao na slici u sredinu, a okolo stavite komadice hleba. Isecite pola kolicine ceri paradajza i naređajte okolo. Poprskajte ostatkom sosa i stavite parmezan na kraju.

Prijatno!

Savet