

Cezar salata delux :)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **6-7 kriški** integralnog tosta
- **200 g** šeri paradajza
- 3 kuvana jaja
- **1/2 glavice** zelene salate
- **po ukusu** suvog biljnog zacina

Majonez sos:

- **200 ml** ulja
- **1 kašika** senfa
- 2 jajeta
- **1 kašica** soli

Priprema

Salata: Sve sastojke iseci u kockice. U tiganj zagrejati malo ulja dodati isecenu piletinu i zaciniti po ukusu. Pržiti dok ne porumeni zatim ispržiti tost koji ste isekli na kockice.

Majonez: U posudu sipati ulje dodati jaja, senf i so. Sve izmiksati dok se ne zgusne.

U veci sud sipati sad sve sastojke i pripremljen majonez sos i sve dobro promešati. Prijatno.

Savet

Nazalost neznam kako se ta salata zove na naski koja se koristi za cezar salatu imate je na slici u pripremnom postupku kod nas u austriji se zove ledena salata :)