

Cezar salata



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g dimljene slanine
- 200 g belog pileceg mesa
- 30 g parmezana
- 3 cena belog luka
- 2 parceta tost hleba
- veca glavica zelene salate
- 2 ceri paradajza
- sok od 1 limuna
- pavlaka
- majonez
- maslinovo ulje
- biber
- so

Priprema

Propržiti iseckanu slaninu bez dodavanja masnoce. Izvaditi i staviti na papirnu salvetu da upije masnocu. Na teflonu ispeci piletinu i kad se prohladi iseci je dugacke trake. Hleb iseci na kocke. Pomešati sa iseckanim belim lukom i propržiti na masnoci koju je pustila slanina. Izvaditi i staviti na salvetu.

Umutiti maslinovo ulje sa sokom od limuna, posoliti i pobiberiti. Dobijenim dresingom (sa maslinovim uljem) preliteri opranu i iscepkanu zelenu salatu. Preko salate naređati piletinu, slaninu, krutone (prepeceni hleb), ceri paradajz, krupno narendani parmezan i preko toga preliteri umucenu pavlaku s majonezom.