

## *Cezar salata na moj nacin*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** pileceg belog mesa
- **100 g** pecenice
- **150 g** kackavalja
- **2 manje kesicesos** za cezar salatu
- **1** vecazelena salata
- **250 g** ceri paradajza
- **4** ~~parceta~~ tost hleba
- sirce za salatu

### **Priprema**

Prvo oprati zelenu salatu, zaciniti je uljem i sircetom i podeliti u dve cinije. ?eri paradajz oprati i iseci svaki na pola pa pore?ati 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 re?anjem 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.