Cezar salata sa jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**Iceberg salate
- **500 g**pileceg belog mesa
- **300 g**preliva za Cezar salatu
- **200 g**slaninice
- **8 parcica**režanog hleba
- **2**kuvana jajeta
- **malo**soli
- **malo**karija u prahu
- **malo**bibera
- **5 kašika**jogurta

Priprema

Belo meso iseci na šnitove, posuti biberom i karijem u prahu, posoliti, pa pržiti u tiganju na ulju.

Slaninicu iseci na kockice ukoliko je u komadu, a ukoliko je režano ne, pa pržiti na ulju dok ne postane hrskava.

Iceberg salatu oprati i iseci na trake i malo posoliti.

Rezan hleb iseci na kocke, pa kratko zapeci u rerni (5-10 minuta na 250C). Sada kada je sve pripremljeno, treba servirati: Salatu staviti na dno tanjira, pa odozgo preliti Cezar prelivom pomešani sa jogurtom.

Zatim podati belo meso iseceno na tracice ili kockice, pancetu (slaninicu), pecene kockice hleba, još malo Cezar

preliva, pa izmrvljeno jaje. Još malo soli i salata je spremna za degustaciju.

Savet