

## Cezar salata (14)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 g**belog mesa
- **100 g**suve slaninice
- **2 par**cetatost hleba
- **1 cen**belog luka
- **70 g**parmezana
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **3 kaš**ikaulja
- **1/2 gl**avicekupusa
- **100 g**pavlake
- **50 g**majoneza
- **1 kaš**ikaseckanog peršuna
- **1**limun

### Priprema

Na suvom teflon tiganju propržiti iseckanu slaninicu. Izvaditi je na ubrus da upije višak masnoce, a u istom tiganju proržiti belo meso sa obe strane da blago porumeni. Prohladiti pa iseci na dugacke trake. Hleb iseci na krupnije kocke i zajedno sa belim lukom propržiti. Izvaditi ga, staviti na ubrus da upije višak masnoce i pustiti da se prohladi.

Kupus salatu izrendati, posoliti, pobiberiti i preliti sa sokom od limuna i uljem. Preko salate porežati piletinu, slaninicu, prepecen hleb, parmezan i preko toga preliti sa umucenom pavlakom, majonezom i posuti seckanim peršunom.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

### **Savet**

Nisam uspela da nađem zelenu salatu pa sam umesto nje koristila kupus.