

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**cetato**s** hleba
- **1 c**enbelog luka
- **70 g**parmezana
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **3 kašik**aulja
- **1/2 gla**vicekupusa
- **100 g**pavlake
- **50 g**majoneza
- **1 kašik**aseckanog 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 poreati 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 naem zelenu salatu pa sam umesto nje koristila kupus.