

## Cezar salata



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Za cezar dresing/preliv:

- **50 ml** majoneza
- **50 ml** kisele pavlake
- **1** kuvano jajce
- **1 kašičica** dižon senfa
- **1 kašika** kapra
- **1 kašika** parmezana
- **1 prstohvat** soli
- **1 prstohvat** bibera
- **1 manji** cenbelog luka
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašičica** mirošije

#### Za salatu:

- **200 g** pileceg belog mesa
- **1/2** glavice iceberg salate
- **50 g** dimljene pancete
- **50 g** krutona
- **100 g** svežeg paradajza

### Priprema

Dresing je najbolje napraviti dan ranije da bi se sve lepo povezalo i zacini upotpunili ukuse jedni drugima.

Paradajz iseci na kocke i staviti na dno tanjira. Iceberg salatu iseci na žilijen pa staviti preko paradajza i oblikovati da ispadne kupastog oblika. To preliti dresingom po željenoj kolicini, i posuti krekavim krutonima. Pilece meso ispeci na grilu i iseci na trake. Staviti preko krutona i poredjati u krug. Pancetu takodje staviti na gril i pustiti da pusti masnocu. Staviti preko mesa i sve posuti parmezanom. Ukrasiti ceri paradajzom i dekorisati po želji.

## **Savet**

Prijatno!