

Cezar salata (15)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**ajsberg salate
- **1** pileci file
- **100 g**slanine
- **2 kašike**rendanog parmezana
- **6** ceri paradajza
- **po želji**krutoni

Preliv:

- **2 kašike**kisele pavlake ili ala kajmaka
- **1** **čaša**jogurta
- **1 kašika**sirceta
- **maloulja**

Priprema

Sitno isekati slaninu pa je propržiti na tiganju bez dodavanja masnoce. Izvaditi slaninu na ubrus da se upije višak masnoce pa u tiganj gde se pržila slanina dodati pileci file isecen na kockice i ispržiti da lepo porumeni. Preliv: Sastojke za preliv lagano sjediniti kašikom. Oprati salatu i ceri paradajz pa u ciniju dodati sitno isecenu ajsberg salatu i ceri paradajz presečen na pola, zatim dodati piletinu, slaninu i krutone, preliati prelivom i sve dobro promešati pa na kraju posuti parmezanom.

Savet

Umesto sirčeta može se staviti sok od limuna, a umesto običnog ulja maslinovo ulje.