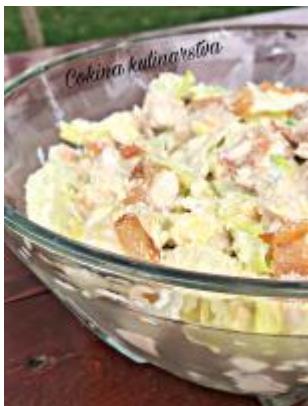


## Cezar salata (15)



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 **željikrutoni**

#### Preliv:

- **2 kašike** kisele pavlake ili ala kajmaka
- **1 caša** 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 presecen na pola, zatim dodati piletinu, slaninu i krutone, preliti prelivom i sve dobro promešati pa na kraju posuti parmezanom.

## **Savet**

Umesto sireta može se staviti sok od limuna, a umesto obinog ulja maslinovo ulje.