Cezar salata (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica**zelene salate
- **2 šnicle**pileceg belog mes
- **3**jajeta
- **2 kriške**tosta
- **100 g**topljenog sira
- **1 cen**belog luka
- **za prženje**ulje

Za preliv:

- **1 kašicica**senfa
- **1 kašika**sirceta
- **100 ml**majoneza
- **3 kašike**ulja
- **2 kašike**soka od limuna

Priprema

Pilece meso posoliti i na malo ulja ispeci u tiganju sa obe strane da porumeni. Tost iseci na kockice i proprzita na ulju, da postane hrskav (možete staviti i dvopek). Meso i hleb skloniti sa strane. Skuvati jaja, ocistiti ih od ljuske i seci na krupnije kriške. Beli luk iseckati na sitno. Zelenu salatu oprati i iscepkati na komade. Pomešati salatu, jaja, sir iseckan na kockice, prepecen hleb, meso takoe iseckajte na kockice.

Savet

Pomešati senf, sire majonez, sok od limuna i ulje i preliti preko salate. Posoliti pobiberiti po ukusu i lagano izmešajte.