

Cezar salata (4)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** zelene salate
- **200 g** pileceg belog mesa
- **2 manje kriške** bajatog belog hleba
- **2 cen** belog luka
- **1/2** limuna
- **1 čaša (180g)** kisele pavlake
- **1 kašika** majoneza
- **malosoli**
- **maloulja**
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Pilece belo meso iseci na trakice i ispržiti na malo ulja, da porumeni sa obe strane.

Beli luk sitno iseckati, pomešati sa hlebom iseckanim na kockice (može samo korica hleba) i propržiti u tiganju u kom se pržilo meso. Salatu oprati i iscepkati.

Zelenu salatu posoliti, staviti malo maslinovog ulja i sok od 1/2 limuna. Preko salate staviti piletinu i hleb.

Preliti pavlakom pomešanom sa majonezom. Prijatno!

Savet