

Cezar salata

Za 2 osobe

300 g pilećeg belog mesa
glavica zelene salate (Iceberg, Lolo rosso)
50 g inćuna
20 g parmezana
2 kašike kapra
so i biber po ukusu

Krutoni

1/3 baget hleba
0,5 dl ulja (za prženje krutona)
2 čena belog luka

Dressing

1 žumance
½ kašičice senfa
sok od ½ limuna
½ kašičice soli
0,5 dl maslinovog ulja
1 čen belog luka

Dekoracija

20 g parmezana

Način pripreme

1. Izgrilovati piletinu pa je iseći na štapiće.
2. U tiganju dobro ugrejati ulje, dodati cele čenove belog luka i hleb isečen na kockice. Pržiti dok hleb ne postane hrskav.
3. Napraviti dressing: u posudu staviti žumance, senf i limunov sok. Zatim energično mešajući nalivati, u tankom mlazu, maslinovo ulje sve dok se ne dobije gusta masa, odnosno dressing. U njega staviti pasiran čen belog luka.
4. U činiji spojiti piletinu, krutone od hleba, kapar, usitnjenu salatu i inćune, posuti parmezanom i preliteri dresingom. Lagano varjačom promešati i eventualno začiniti solju i biberom po ukusu.
5. Servirati salatu na tanjir i po želji posuti listićima od parmezana.