

Sałatka Cesar



Trudność: □□□□□

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 15min
Całkowity czas: 35min , Porcja: 4

676 Kalorii , **0 g** Cukrów , **76 g** Tłuszczu , **0 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/salatka-cesar>

Przygotowanie

Cebulę obierz i pokrój w krążki. Piersi z kurczaka umyj, osusz i pokrój w kostkę. Dopraw solą i pieprzem i podsmaż na rumiano na dwóch łyżkach oliwy z oliwek. Bagietkę pokrój na kilka kawałków połóż na blachę i polej resztą oliwy z rozgniecionym zębkiem czosnku. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C i piecz przez 10 minut lub aż zbrązowieją. W międzyczasie rozpuść masło, dodaj chleb pokrojony na małe kawałki. Smaż na małym ogniu na złoty kolor ok. 5 minut. Przygotuj sos: do miseczki wlej oliwę z oliwek, dodaj resztę składników i zmiksuj całość blenderem. Liście sałaty umyj, odsącz i włóż do misek. Na to ułóż kawałki kurczaka, grzanki, cebulę, pomidorki cherry i polej sosem. Sałatkę posyp parmezanem i podawaj z bagietką.

▣ **Porady dotyczące przepisu**

Wystarczy użyć tylko grzanek lub tylko bagietek.

Składniki

- 3 piersi z kurczaka
- 1 główka sałaty rzymskiej
- 10 szt. pomidorków cherry
- 2 zębki czosnku
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 bagieta
- 1 kawałek chleb (na grzanki)
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta pieprzu
- 1 łyżka masła
- 1 cebula czerwona
- 5 łyżek (startego) parmezanu
- sos: 1 żółtko
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka musztardy Dijon
- 8 łyżek oliwy z oliwek
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta pieprzu

Kategorie

Zwykły dzień, Mięso, Warzywa, Rodzina, Dania główne, Sałatki

