

SALÁT CAESAR

CUCINARE CON AMORE BLOG PRO GRAN MORAVIA



© Cucinare con amore pro Gran Moravia

Suroviny

římský salát
kousek světlého pečiva na
krutony
1 větší kuřecí prso nakrájené na
menší kousky
cca 5-6 plátků dobré libovější slaniny
sýr Gran Moravia
čerstvě mletý pepř
sůl, olivový olej
kousek másla

Na dressing:
extra panenský olivový olej
citronová šťáva
bílý vinný ocet
2 ančovičky v oleji
1 žloutek
polovina stroužku česneku
trocha cukru
dijon hořčice
worcest omáčka

Bohatší varianta salátu Caesar s kuřecím masem, ančovičkami, slaninou a pikantní hořčicí. Suroviny pro 2 osoby.

Příprava:

Jako první si nachystáme dressing. Do mixéru dáme česnek, ančovičky a všechny ingredience až na olivový olej. S octem a citronovou šťávou šetříme – dáme jen malinko a pak chuťové budeme ladit. Tyto suroviny pěkně umixujeme na jemnou pastu. Poté po troškách zamixujeme olivový olej až do dressing konzistence. Doladíme chuť a je to. Pokud se divíte, že v receptu na dressing není sůl, je to tím, že ančovičky jsou extra slané samy o sobě, klidně zkuste napoprvé přidat jen jednu ančovičku a pak třeba postupně přidávat, je to opravdu výrazná chuť!

Pečivo si nakrájíme na malé kostičky a dozlatova opečeme na pánvi na kousku másla. Nyní si ochutíme kuřecí kousky jen solí a pepřem. Na pánvi dáme nejprve pěkně opečt dozlatova slaninu a poté na stejné pánvi opečeme dozlatova kuřecí maso. Čím jsou kousky kuřete tenčí, tím kratší bude doma propékání masa. Když se opéká maso, je načase nachystat na talíře římský salát, který předem natrháme. Na salátové lístky poklademe slaninu, kuře, posypeme plátky tence nakrájeného sýra, krutony a ochutíme dressingem. Celý salát na závěr ještě opepříme čerstvě mletým černým pepřem.



OSTATNÍ



SALÁTY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST