

Cezar salata

Zbog bogatstva sastojaka ova salata mođe biti konzumirana i kao lagani ruak. Sastojci orig



te ajsbe

1 200 g hleba

2

3 300 g pileeg filea

4

5 1 salata

6

7 50 g parmezana

8

9 1 en belog luka

10

11 maslinovo uljeza sos potrebno je:

Sastojci:

12

13 kuvanih Å¼umanca

14

15 male kaÅ¼iÄ•ice senfa

16

17 sok od pola limuna

18

19 Ä•en belog luka

20

21 kaÅ¼iÄ•ica sirÄžeta 6%

22

23 10 ml maslinovog ulja

24

25

26

27

Pr. PromeĀjati 5 kaĀjika maslinovog ulja sa belim lukom i ostaviti na 15 minuta. Iseckati hleb na sitne komadiĀĉe i isprĀĉiti u ulju sa belim lukom. PileĀĉi file iseckati na sitne kockice i proprĀĉiti u tiganju. Napravimo sos. PromeĀjati Āĉumanca sa uljem do ujednaĀenog stanja. Dodati senf. Dodati beli luk, sok od limuna i sirĀĉe. Na tanjir iscepki salatu. Na salati staviti piletinu i komadiĀĉe hleba. Odozgo staviti sos. Posoliti, pobiberiti. Posuti parmezanom. Salata je gotova. Prijatno.

Napomena:

Odozgo moĀĉete staviti razne ukrase po vaĀjem ukusu. Prijatno!