

Letnia wersja sałatki Cezar



Autor: **konhambos**
Przepisów: **293** Ocena: **5605**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1 czerwona cebula
- 1/2 kalafiora
- 2 środkki sałaty rzymskiej
- 4 filety piersi kurczaka
- 2 kromki chleba
- garść truskawek
- rozmaryn
- masło klarowane
- DRESSING:
- 1 organiczna cytryna
- 40 g parmezanu
- 4 filety anchois w oleju
- 9 łyżek jogurtu
- 1 łyżeczka musztardy Dijon
- 2 łyżeczki sosu Worcestershire
- biały ocet winny
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotować dressing. Zetrzeć skórkę cytryny i parmezan, pokroić filety anchois na bardzo małe kawałki. Dodac jogurt, musztardę, sos Worcestershire i wymieszać z odrobiną octu i oliwy z oliwek.

Umyć salate, pokroić w paski i włożyć do salaterki.

W międzyczasie umyć i wysuszyć filety z kurczaka, posolic i posypać świeżym rozmarynem i odstawić do lodówki.

Następnie bardzo drobno pokroić cebule i kalafior. Cebule dodajemy do dressingu a kalafior do salaterki z salata.

Rozpuścić na patelni trochę masła klarowanego i smażyć na nim filety z każdej strony przez około 2 minuty. Po odwróceniu dodać pokrojone w kostkę kromki chleba i podsmazać je na chrupiąco.

Dodać dressing do salaty i pokrojone truskawki.



- 2 Na wierzch ulozyc chrupiace filety z kurczaka wraz z kostkami chleba i wszystko posypac swiezo startym parmezanem.



Twoje notatki do przepisu: