



Caesar salát

Ingredience

římský salát: **200 g**

bílý toustový chléb

plátky slaniny

parmezán

sůl

pepř

Na zálivku:

žloutky: **1 ks**

ančovičky: **1 ks**

olivový olej: **70 ml**

dijonská hořčice: **1 KL**

worcesterová omáčka: **1 KL**

citronová šťáva: **1 PL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Nejdříve si připravíme zálivku. Všechny suroviny dáme do mixéru a rozmixujeme dohladka. Chléb nakrájíme na kostičky a nasucho opečeme na pánvi. Na stejnou pánev poté dáme opéct kousky slaniny. Jakmile se vypeče trochu tuku, slijeme ho, aby se slanina dále opékala a nedusila. Římský salát natrháme...

Caesar salát - recept

Nejdříve si připravíme zálivku. Všechny suroviny dáme do mixéru a **rozmixujeme dohladka**. Chléb nakrájíme na kostičky a nasucho opečeme na pánvi. Na stejnou pánev poté dáme **opéct kousky slaniny**. Jakmile se vypeče trochu tuku, slijeme ho, aby se slanina dále opékala a nedusila.

Římský salát natrháme na kousky, přelijeme připravenou zálivkou, rukama promícháme, osolíme a opepříme dle chuti.

Caesar salát se podává ihned po smíchání se zálivkou ozdobený krutony, slaninou a nastrouhaným parmezánem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí