

Назва Салат «Цезар»
із куркою

Кількість порцій

Складові

1 пучок салату ромен ; 300 г курячого філе; 10 шт. помідорів чері; 2 ст. л. тертого сиру пармезан; 100 г білого хліба або багета; 4 ст. л. оливкової олії; сіль, чорний мелений перець; 6 шт. перепелиних яєць (за бажанням).

Для соусу «Цезар»: 1 ст. л. соку лимона; 1 зубчик часнику; 20 г діжонської гірчиці; 20 г тертого сиру пармезан; 1 яйце.

Приготування

- 1) Порізати хліб великими кубиками, викласти на розігріту сковорідку, скропити оливковою олією, кинути пару розчавлених зубчиків часнику для запаху. Смажити на середньому вогні, щоб сухарі не підгоріли.
- 2) Помити куряче філе для салату «Цезар». Висушити паперовим рушником. Приправити сіллю й чорним перцем. Підсмажити на розпеченій сковороді до золотистого кольору, але в жодному разі не пересмажувати, необхідно ретельно стежити, аби м'ясо не було пересушеним. Зняти з вогню й злегка надрізати впоперек на кілька шматочків.
- 3) Приготувати соус: змішати в блендері 1 яйце, 1 зубчик часнику, гірчицю, оливкову олію, сік лимона, сіль і чорний мелений перець.
- 4) Добре помити й не забути висушити листя салату. Порвати його руками і викласти на блюдо. На салатне листя покласти курку для салату «Цезар», полити соусом, упереміш викласти сухарики й нарізаний тонкими пластинками пармезан. Доповнити салат «Цезар» помідорами чері й перепелиними яйцями за бажанням.

Назва

Кількість порцій

Складові

Приготування