





Sałatka Cezar z kurczakiem

 2 porcje  30 min


Składniki


- Składniki:
- filet z kurczaka zamarynowany (marynata: posiekany czosnek, olej z suszonych pomidorów, sól, pieprz)
- sałata rzymska
- pomidorki koktajlowe
- płatki parmezanu
- grzanki
- sos cezar
- 1 żółtko
- 2 fileciki anchois
- łyżeczka musztardy dijon
- sok z cytryny lub łyżka octu winnego
- ząbek czosnku
- sól, pieprz
- 200 ml oleju



Przygotowanie


 Wlej wodę do naczynia głównego (1 litr) i zamocuj metalowe naczynie do gotowania na parze. Zamarynowanego fileta z kurczaka pokrój na paski, połóż w metalowym naczyniu do gotowania na parze.

 25 min  120  4

 Wyjmij i wystudź ugotowanego kurczaka. Na talerzach rozłóż sałatę

 Przygotuj sos w robocie – do naczynia głównego wrzuc składniki sosu: żółtko, anchois, musztardę, sok z cytryny, czosnek i włącz miksowanie. Przez otwór w czarnej pokrywie wlewaj powoli olej do uzyskania konsystencji sosu.

 30 sek  5

 Na sałacie ułóż kolejno kurczaka, pomidory, płatki parmezanu, grzanki i całość polej sosem cezar przed samym podaniem.