



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

1

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

2

Wyjmij i wystudź ugotowanego kurczaka. Na talerzach rozłóż sałatę

3

Przygotuj sos w robocie – do naczynia głównego wrzuć 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

4

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