



Цезар салата

Летната сезона е карактеристична по салатите, но понекогаш сакате свеж вкус на зелени лисја и зеленчук збогатен со нешто поконкретно што ќе Ве засити до следниот оброк. Цезар салатата е совршено решение со крутони, пилешко и богат вкусен прелив.



Состојки:

- 1 парче пилешки гради
- 1 земичка чабата
- 50 грама пармезан
- 2 чешниња лук
- 5 супени лажици мајонез
- 2 супени лажици вода
- 1 главица црвен кромид
- 2 ротквички
- листови зелена салата и Чери домати
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Прво ќе го направиме најважниот дел од Цезар салатата – преливот. Разликата меѓу добра Цезар салата и лоша Цезар салата е само во преливот... Направете го како што треба и имате успешен рецепт...

Ставете исечкани чешниња лук и рендан пармезан во мајонезот и добро измешајте...

На крајот ставете вода за да го разредите сосот и да го направите побел. Оставете го на страна за подоцна.

Чекор 2

Исецкајте го белиот леб на мали коцки за крутоните. Ова е уште една можност на рецептот да му дадете вкус... Ние користиме чабата леб, но ќе одговара било каков леб.

Ставете ги крутоните во тава и веднаш ставете им сол, бибер и маслиново масло...

Пржете го лебот често превртувајќи ги парчињата... сакаме тој да добие боја и вкус, но не и да изгори.

Чекор 3

Пресечете го парчето пилешки гради на половина, зачинете го и потоа ставете го во загреаната Делимано Грил тава...

Пржете го на обете страни вртејќи го хоризонтално и вертикално за пилешкото да добие вкрстени линии.тавата заедно со јаболката.



Чекор 4

Време е за сервирање: Ке започнеме со едноставна подлога од зелена сала, а врз неа ќе ставиме крукчиња ротквичка и црвен кромид ...

Следни расфрлајте ги крутоните, потоа и пилешкото, а по него ставете парчиња рендан пармезан и на крај преливот... Не срамете се... Накапете од преливот преку целата салата...

Сервирањето ќе го завршиме со ротквичка и едноставно купче чери домати.

Совет

Некои верзии на Цезар салатата вклучуваат и сардели во преливот за тој да биде дополнително солен... Исто така можете да ставите и сланина или колбас за поинаков вкус. Едноставно подгответе ја салатата во голема чинија и земете 2 вилушки за себе и за пријателот. Уживајте!

Користени производи:



Грил тава



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk