

Salatka Cezar



Składniki:

- 2 kromki pełnoziarnistego pieczywa
- 400 g filetu z kurczaka
- 3 łyżki oleju
- Sól, pieprz
- 2 sałaty rzymskie
- 1 czerwona papryka
- 2 łyżki soku z cytryny
- 3 łyżki octu balsamicznego
- Odrobina sosu Worcester
- 1 łyżeczka cukru
- 75 g sera żółtego

Przygotowanie:

Kromki zrumienić w tosterze i pokroić w romby. Mięso pokroić w paski, usmażyć na oleju, doprawić solą i pieprzem. Liście sałaty potargać, paprykę pokroić w kostkę. Sok z cytryny zmieszać z octem, sosem Worcester, solą, cukrem i pieprzem. Dodać 2 łyżki

oleju. Ser pokroić hebelkiem na cienkie plasterki. Składniki wymieszać z sosem, posypać serem, podawać z grzankami.

Smacznego!

Sylwia