

Cézár saláta



- előkészület: 20 perc
- sütés: 5 perc

hozzávalók 2 főre

Salátához:

- 1 fej jégsaláta
- 1 kígyóuborka
- pár szem közepes paradicsom
- 20 dkg csirkemell filé
- kruton (pirított kenyérkockák)

Öntethez:

- 1 tojás sárgája
- 2 tk mustár
- olívaolaj
- 2 gerezd fokhagyma
- csipetnyi petrezselyem
- csipetnyi oregánó
- csipetnyi bors
- csipetnyi só
- 2 dl főzőtejszín
- Worchester-szószt

elkészítés

1. A jégsalátát kettévágjuk, mindkét felét felszeleteljük, 1-1 tálba szórjuk.
2. A paradicsomokat és az uborkát is felszeleteljük, egyenletesen elosztjuk a két tálban.
3. Kézi habverővel kikeverjük az öntetet, (a lényeg, hogy a végén krémes állagú legyen) a tojássárgáját először a mustárral keverjük el, majd hozzáadjuk az olajat és a fűszereket valamint az összezúzott fokhagymát, végül a tejszínt és a Worchester-szószt. (Ízlés szerint bármiből adagolhatunk akár többet is, főleg, ha az erőteljesebb ízeket kedveljük.)
4. A kész öntetet szintén kettéosztjuk és a két adag salátára kanalazzuk (át is forgathatjuk).
5. A csirkemell filét felkockázzuk, sózzuk, borsozzuk és serpenyőben hirtelen megpirítjuk. Frissen sülvé a salátákra halmozzuk.
6. Megszórjuk az adagokat krutonnal (pirított kenyérkockával), fokhagymás-pirítóst teszünk mellé és azonnal tálaljuk.