

Doradca Smaku II, odc. 56: Sałatka Cezar



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sałata rzymska	1 szt.
chleb tostowy	4 kromki
czosnek	1 ząbek
jajko	2 szt.
oliwa	50 ml
parmezan	20 g
cytryna	1/2 szt.
anchois	4 fileciki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Musztarda rosyjska Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka gotujemy na twardo. Pieczywo tostowe bez skórki kroimy w kostkę i smażyemy na rozgrzanej patelni z olejem.
- KROK 2 Do grzanek na patelni dodajemy wyciśnięty ząbek czosnku. Mieszamy i po chwili przesypujemy grzanki na talerz z ręcznikiem papierowym aby odsączyć je z tłuszczu.
- KROK 3 Do miski wkładamy sałatę,
- KROK 4 doprawiamy ją solą i pieprzem, a następnie posypujemy tartym parmezanem, polewamy oliwą z oliwek i mieszamy.
- KROK 5 Dodajemy sok z połowy cytryny i wkruszamy jajko do sałaty.

- KROK 6 Kroimy anchois i również dodajemy do sałaty.
- KROK 7 Na talerzu układamy liście sałaty z pozostałymi składnikami sałatki, posypujemy grzankami i jeszcze parmezanem.
- KROK 8 Opcjonalnie możemy podać taką sałatkę doprawioną ostrzej. Wystarczy dodać do odrobiny ostrej musztardy rosyjskiej.