

Sałatka cezar



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kromka bułki	4 szt
sałata rzymska	1 główka
jajko	2 szt
łyżkia	5 łyżek
sok z cytryny	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
sól	1 szczypta
anchois	
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
parmezan	3 starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzać na patelni 3 łyżki oliwy i podsmażyć na zmiążdżony czosnek, a potem bułkę pokrojoną w kostkę. Umytą i osączoną sałatę porwać na kawałki, włożyć do salaterki, doprawić solą oraz pieprzem czarnym mielonym Prymat i wymieszać. Jajka gotować 2 minuty, wbić do garnuszka, roztrzepać widelcem i olać nimi sałatę. Dodać drobno pokrojone anchois, sok z cytryny i dokładnie wymieszać. Posypać grzankami. Podawać jako samodzielne danie.

Aby zwiększyć wartość kaloryczną dania, sałatkę można posypać usmażonym bekonem.