



# Pileća Cezar salata

🕒 15–20 Min 

## Priprema

- 1 Ulijte 500 ml hladne vode u jednu zdjelu, a Kotányi Crispy POH. Svaki komad piletine kratko umočite u vodu, a zatim ga odmah uvaljajte u Kotányi smjesu za pohanje.
- 2 Prethodno zagrijte air fryer na 1 minutu na 200 °C. Poredajte piletinu u air fryer, premažite je uljem i pecite 10 minuta. Ako ne stane sve odjednom, pecite u serijama. Ostavite piletinu da se malo ohladi, a zatim ju narežite na trake.
- 3 Narežite kruh na kockice i tostirajte ih u suhoj tavi dok ne postanu hrskavi. Operite i narežite salatu.
- 4 Sitno nasjeckajte inćune i češnjak. U zdjeli pomiješajte majonezu, senf, limunov sok, inćune, češnjak, parmezan, mlijeko, te sol i papar po ukusu. Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.
- 5 U velikoj zdjeli pomiješajte salatu s krutonima i dresingom. Na vrh stavite narezanu piletinu i parmezan.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Pileća fileta (400 g)
1 vrećica	♦ Crispy POH - Sir i Začinsko bilje
3 žlice	Ulja
Za salatu:	
150 g	Iceberg ili romana salate
30 g	Naribanog parmezana
1	Mala kriška starog kruha

Za Caesar dresing:

100 g	Majoneze
1 žličica	Dijon senfa
1 žlica	Limunovog soka
2	Fileta inćuna
1	Češanj češnjaka
20 g	Naribanog parmezana
	Nekoliko žlica mlijeka, po potrebi
	Prstohvat soli i papra

