

Салат Цезарь с курицей

20—25 Мин.

Способ приготовления

1. В одну миску налейте 500 мл холодной воды, а в другую - насыпьте панировочную смесь Kotanyi. Быстро обмакните каждый кусочек в воду, затем обваляйте в панировке.
2. Прогрейте аэрогриль 1 минуту на 200 °C. Выложите филе в корзину аэрогриля, смажьте маслом и готовьте в течение 10 минут. Если вся курица не помещается, готовьте порциями. Дайте филе слегка остыть, затем нарежьте полосками.
3. Нарежьте хлеб кубиками и поджарьте на сухой сковороде до хрустящей корочки. Вымойте и нарежьте салат.
4. Мелко нарежьте анчоусы и чеснок. В миске смешайте до однородного состояния майонез, горчицу, лимонный сок, анчоусы, чеснок, пармезан, молоко, соль и перец.
5. В большую миску выложите листья салата, гренки и соус. Сверху положите нарезанное филе и посыпьте пармезаном. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Для курицы:

4	Филе куриной грудки (400г)
1 пакетик	Панировочная смесь с сыром и зеленью
3 ст.л	Масло растительное

Для салата:

150 г	Салат айсберг или романо
30 г	Пармезан
1	Хлеб

Для соуса Цезарь:

100 г	Майонез
1 ч.л.	Дижонская горчица
1 ст.л.	Сок лимона
2 шт.	Филе анчоуса
1 зубчик	Зубчик чеснока
20 г	Пармезан тертый
	Несколько ст.л. молока (по необходимости)
	Перец черный горошек
	Соль морская