



Салат Цезарь с курицей

⌚ 20—25 Мин.

Способ приготовления

- 1 В одну миску налейте 500 мл холодной воды, а в другую - насыпьте панировочную смесь Kotányi. Быстро обмакните каждый кусочек в воду, затем обваляйте в панировке.
- 2 Прогрейте аэрогриль 1 минуту на 200 °С. 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

