



Kurací Caesar šalát

🕒 20–25 Min ❤️ ❤️ ❤️

Príprava

- 1 Do jednej misky nalejte 500 ml studenej vody a do druhej vysypte Kotányi obal'ovacu zmes. Každý kúsok kuracieho mäsa krátko namočte do vody a hneď obal'te v Kotányi zmesi.
- 2 Teplovzdušnú fritézu predhrejte 1 minútu na 200 °C. Kuracie mäso vložte do fritézy, potrite olejom a pečte 10 minút. Ak sa nezmestí naraz, pripravujte ho po dávkach. Nechajte kuracie mäso mierne vychladnúť a potom ho nakrájajte na pásiky.
- 3 Chlieb nakrájajte na kocky a opečte nasucho na panvici, kým nebude chrumkavý. Šalát umyte a nakrájajte.
- 4 Ančovičky a cesnak najemno nasekajte. V miske zmiešajte majonézu, horčicu, citrónovú šťavu, ančovičky, cesnak, parmezán, mlieko a soľ a čierne korenie podľa chuti. Premiešajte dohľadka.
- 5 Vo veľkej mise premiešajte šalát s krutónmi a dresingom. Navrch pridajte nakrájané kuracie mäso a parmezánové hoblínky.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Na kuracie mäso:

4	Kuracie prsia (rezné/plátky) (400 g)
1 balenie	♦ Obal'ovacia zmes SYR A BYLINKY
3 PL	Olej

Na šalát:

150 g	Ľadový šalát alebo rímsky šalát
30 g	Parmezán
1	Malý plátok staršieho chleba

Na Caesar dresing:

100 g	Majonéza
1 ČL	Dijonská horčica
1 PL	Citrónová šťava
2	Filety z ančovičiek
1	Strúčik cesnaku
20 g	Strúhaný parmezán
	Pár lyžíc mlieka podľa potreby
	Štipka soli a čierneho korenia

