



Piščančja cezarjeva solata

🕒 15–20 Min 

Priprava

- 1 V eno skledo nalijte 500 ml hladne vode, v drugo pa dodajte Kotányi mešanico za paniranje. Vsak kos piščanca hitro pomočite v vodo, nato pa ga takoj povaljajte v Kotányi mešanici.
- 2 Cvrtnik na vroči zrak segrejte na 200 °C. Piščanca razporedite, premažite z oljem in pecite 10 minut. Če ne bo šlo vse naenkrat, pecite v večih serijah. Pustite, da se piščanec rahlo ohladi, nato ga narežite na trakce.
- 3 Kruh narežite na kocke in ga v suhi ponvi popražite do hrustljivosti. Solato operite in narežite.
- 4 Inčune in česen drobno seseklajte. V skledi zmešajte majonezo, gorčico, limonin sok, inčune, česen, parmezan, mleko ter sol in poper po okusu. Mešajte, dokler ne dobite gladke omake.
- 5 V večji skledi premešajte solato s kruhki in omako. Na vrh dodajte narezane piščančje trakce in lističe parmezana.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4	Piščančji fileji (400 g)
1 vrečka	♦ HRUSTLJAVI PIŠČANEC SIR IN ZELIŠČA
3 žlice	Olja
Za solato:	
150 g	Zelene solate
30 g	Parmezana (naribanega)
1	Majhen kos suhega kruha

Za omako:

100 g	Majoneze
1 žlička	Dijon gorčice
1 žlica	Limoninega soka
2 kosa	Inčunov
1	Česnov strok
20 g	Parmezana (naribanega)
	Nekaj žlič mleka, po potrebi
	Ščepec soli in popra

