

Салат Цезарь

Добавил(а) Оля

29.11.16 18:54 - Последнее обновление 29.11.16 19:35



- **Для салата:** Куриные грудки - 200 гр., соевый соус.
- Листья салата , помидоры черри
- Сыр пармезан - 50 гр., батон - 1 шт.

Салат Цезарь

Добавил(а) Оля

29.11.16 18:54 - Последнее обновление 29.11.16 19:35



Для соуса:

2 желтка, 100 мл оливкового масла, сок 1/2 лимона, горчица 1/3 ч.л.



Филе курицы нарезаем небольшими кусочками. Добавляем 1-2 ст.л. соевого соуса. Оставляем м

Салат Цезарь

Добавил(а) Оля

29.11.16 18:54 - Последнее обновление 29.11.16 19:35



Листья салата крупно рвём. Помидоры разрезаем пополам.



Батон нарезаем мелкими кубиками. Сушим в духовке или обжариваем на сухой сковороде.

Салат Цезарь

Добавил(а) Оля

29.11.16 18:54 - Последнее обновление 29.11.16 19:35



Для соуса смешиваем все ингредиенты. Взбиваем в блендере.



Кусочки мяса обжариваем в раскалённом растительном масле по 2-3 минуты с каждой стороны.

Салат Цезарь

Добавил(а) Оля

29.11.16 18:54 - Последнее обновление 29.11.16 19:35



В листья салата и помидоры добавляем сухарики, сыр, поливаем соусом. Осторожно перемешиваем.

Приятного аппетита!!!