

Caesar salát s kuřecím masem

Časová náročnost: 30 minut

Salát

2 ks	kuřecí prsa bez kůže
	sůl
	pepř
5 lžíce	olivový olej
	bílá bageta
3 stroužek	česnek
1 hlávka	ledový salát
kousek	parmazán (nebo jiný výrazný sýr)



Dresink

2 ks	žloutek
2 ks	ančovička
1 ks	šťáva z citronu
50 ml	olivový olej
2 lžička	dijonská hořčice
1 lžíce	balzamikový ocet
1 lžíce	med

Postup přípravy

Kuřecí prsa omyjeme, nakrájíme na menší kostičky nebo slabé proužky, okořeníme solí a pepřem a necháme chvilku odležet. Mezitím si připravíme dresink: Ten vyrobíme tak, že všechny uvedené ingredience ušleháme ponorným mixérem a vzniklý dresink dáme vychladit. Nyní si zprudka osmahneme připravené a pokrájené kuřecí maso na olivovém oleji na pánvi. Hotové opečené maso dáme do mísy a na pánvi se zbylým olejem osmažíme i na kostičky nakrájenou bílou bagetu. Při opékání ke krutonům z bagety přidáme i prolisovaný česnek a na závěr krutony trochu osolíme. Poté omyjeme, osušíme a natrháme ledový salát. Dáme jej do mísy s opečenými kousky masa, přihodíme krutony z bagetky a vše zalijeme vychlazeným dresinkem. Posypeme strouhaným parmazánem či jiným oblíbeným sýrem a můžeme podávat.

Poznámka: *Caesar (čtete césar) salát **poprvé vytvořil Ital Caesar Cardini (1896-1956), který emigroval z Itálie do USA a vedl restauraci nejen tam (konkrétně v San Diegu), ale i v 17 mil vzdálené mexické Tijuane. Jeho původní verze Caesar salátu se od té současné liší jen tím, že **Cardini do dresinku nepřidával ančovičky** (místo nich dával worchestrovou omáčku). Každopádně již tenkrát v salátu nechyběl salát, česnekové krutony, limetková či citronová šťáva, vejce a strouhaný parmazán. Postupem času se pak do tohoto receptu přidalo i opečené kuřecí maso či losos.***