

Caesar salát s lososem

Časová náročnost: 35 minut

Salát

| | |
|------------|--------------------------------------|
| asi 150 g | losos bez kůže |
| 2 lžíce | olivový olej (na lososa) |
| | sůl |
| trochu | citronová šťáva |
| 3 lžíce | olivový olej (na krutony) |
| | bílá bageta |
| 3 stroužky | česnek |
| 1 ks | hlávka římského nebo zeleného salátu |
| asi 10 ks | cherry rajčátka |
| kousek | parmazán (nebo jiný vyztřálý sýr) |



Dresink

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

Postup přípravy

Lososa očistíme (omyjeme a osušíme), nakrájíme na menší kostky a lehce potřeme olivovým olejem. Zprudka jej opečeme na nepřilnavé pánvi dozlatova (uvnitř by však maso mělo zůstat měkké) – pečeme asi 2 až 3 minuty z každé strany. Opečené kousky lososa mírně osolíme, pokapeme citronovou šťávou a necháme

chvilku odležet. Nyní si připravíme dresink: Ten vyrobíme tak, že všechny uvedené ingredience ušleháme ponorným mixérem a vzniklý dresink dáme vychladit. Opečeného lososa dáme dáme do mísy, na pánev přilijeme olivový olej a osmažíme na něm 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 a nakrájíme cherry rajčátka. Obojí dáme do mísy s opečenými kousky lososa, 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. Dnes je v oblibě též kombinace Caesar salátu s kuřecím masem či lososem, jejichž recepty vám přinášíme.