



Zálivka Caesar



Suchá zálivka caesar vám pomůže doma připravit stejně výborný salát, jak ho znáte z restaurací. Propojení této zálivky s parmazánem, opečenou slaninou a natrhanými listy římského salátu vždy potěší každého člena rodiny.

maltodextrin, cukr, jedlá sůl 19%, sušená cibule mletá, sušený česnek mletý, bazalka, sušená citrónová šťáva, hořčice černá celá, pepř černý drcený, sušená petrželová nať, olivový olej.

ingredience

1 ks římský salát

100g majonézy

1 lžíce olivového oleje

150 g nastrouhaného parmazánu na hoblinky

1/2 bílé bagety

1 balení suchá zálivka Caesar

Nejdříve si připravíme krutony. Nakrájíme bagetu na stejně velké kostky 1-2 cm. Pečivo opečeme nasucho ze všech stran a dokřupava.

Následně připravíme zálivku smícháním majonézy, suché zálivky Caesar a 2 lžiček strouhaného parmazánu a necháme vychladit. Listy salátu nařízneme a nakrájíme napříč, na proužky o velikosti jednoho sousta.

Salát vsypeme do mísy se zálivkou a promícháme, aby se každý kousek salátu obalil zálivkou. 2/3 nastrouhaného parmazánu vmícháme do do salátu. Potom salát rozdělíme na talíře, posypeme krutony a ozdobíme hoblíčkami zbylého parmazánu.