Salát Caesar

Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 45min , Porce: **4**

3947 kalorií , **1 g** cukrů , **397 g** tuků , **92 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: https://srecepty.cz/salat-caesar

Příprava

Parmazán si nastrouháme na hrubém struhadle. Vytvoříme si zálivku. Ze dvou vejcí oddělíme žloutky od bílků. Do mixéru vložíme dva žloutky, jedno celé vejce, vinný ocet a celý stroužek česneku. Vše rozmixujeme, až se začne tvořit pěna. Za stálého mixování přidáme slunečnicový olej. Pokud je směs hustá přidáme do mixéru trochu horké vody. Přidáme polovinu množství parmazánu, sůl a pepř. Vše přelijeme do mísy a zamícháme vařečkou. Poté si vytvoříme krutony. Bílé pečivo (např. veku, housky) nakrájíme na kostky. Nakrájené pečivo vložíme do mísy. Přidáme 5 lžic olivového oleje, osolíme a opepříme. Zamícháme, až se olej vstřebá do pečiva. Poté vložíme kostky z pečiva na plech a posypeme zbylým parmazánem. Vložíme do trouby rozehřáté na 150°C a pečeme cca 10 minut. Po uplynutí doby je vyndáme z trouby a vsypeme do misky vyloženou ubrouskem. Slaninu nakrájíme na kostky velké jako krutony. Vložíme na pánev a smažíme (není třeba přidávat olej). Po usmažení slaninu také vložíme do misky vyložené ubrouskem. Sardelky vyndáme z konzervy a nakrájíme opět na kostky velké jako krutony. Římský salát rozdělíme, opereme a okapáme. Polovinu množství salátu vložíme do salátové

Ingredience

- 2 hlávky římského salátu
- 4 kusy bílého pečiva
- 50 g parmazánu
- 400 g uzené slaniny
- 5 lžic olivového oleje
- 1 stroužek česneku
- 3 lžíce bílého vinného octa
- 3 vejce
- 250 ml slunečnicového oleje
- sůl
- pepř
- 1 konzerva sardelek

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Exotika, Labužník, Salát

mísy, nasypeme polovinu slaniny, krutonů a sardelek. Navršíme druhou polovinu salátu a nasypeme zbytek slaniny, krutonů a sardelek. Nakonec vše zalijeme vytvořeným dressingem.