



SAŁATKA CEZARA **(porcja dla 2 - 3 osób)**

Składniki:

- 1 (podwójny) filet z piersi kurczaka
- 1 główka sałaty rzymskiej
- 10 cienkich plastrów sera parmezan (lub podobnego)
- 2 kromki bezglutenowego chleba tostowego
- 2 ząbki czosnku
- 5 łyżeczek bezglutenowego majonezu
- 2 łyżeczki bezglutenowej musztardy
- 2 łyżeczki oliwy
- 1 łyżeczka octu winnego
- 5 gałązek świeżego tymianku
- sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

- filet z piersi kurczaka posolić i popieprzyć z obydwu stron
- obrać czosnek i przekroić na pół (wzdłuż)
- rozgrzać na patelni oliwę z czosnkiem i 4 gałązkami tymianku
- usmażyć z obydwu stron filet z piersi kurczaka; jeżeli czosnek na patelni się zeszkli to należy go wyciągnąć z patelni
- sałatę umyć, osuszyć i pokroić na mniejsze kawałki
- sałatę ułożyć na płaskiej misce
- chleb pokroić w kostkę
- usmażony filet ściągnąć z patelni i pokroić w poprzek na plastry o grubości około 1/2 cm
- na patelnię po filecie wrzucić chleb i podsmażyć na złoty kolor (aż powstaną grzanki)
- pokrojony filet ułożyć na sałacie, a na nim położyć ser
- w małej miseczce wymieszać majonez, musztardę i ocet winny, aż powstanie sos
- połączyć sałatkę sosem i na końcu posypać grzankami

Przepis autorstwa Agaty Jędraszczak, autorki bloga kulinarnego: kuchniaagaty.pl