



Caesar salát s poctivým domácím dresinkem

Celkový čas:
20 minut

Jídlo:
Salát / večeře

Porce:
1

Ingredience:

listy římského salátu
1–2 krajíce pečiva na krutony
parmezán

Na dresink:
1 lžička medu
1–2 ančovičky

1 lžička hořčice
šťáva z limetky
worcestrová omáčka
1 žloutek
olivový olej
parmezán
černý pepř
sůl podle potřeby

Postup:

1.

Do větší mísy dejte med, ančovičky, hořčici, šťávu z limetky, worcestrovou omáčku a žloutek.

3.

Postupně přilévejte olivový olej a stále míchejte, dokud dresink nezíská krémovější konzistenci.

5.

Do mísy s dresinkem přidejte listy římského salátu a jemně je promíchejte tak, aby se dresink dostal na každý list.

2.

Vše důkladně promíchejte, aby se ingredience spojily do základu dresinku.

4.

Přidejte nastrohaný parmezán, černý pepř a podle potřeby sůl. Ještě jednou promíchejte

6.

Salát naservírujte na talíř, přidejte opečené krutony a na závěr posypte parmezánem. Podávejte ihned.