

Цезарь с курицей

Автор: Мухаббат

06.10.2011 01:29 - Обновлено 06.10.2011 08:42



Очень вкусный салатик, может быть подан и в качестве основного блюда.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 гр. куриного филе

1 пучок салатных листьев

1 средний помидор

1 горсть сухариков

Цезарь с курицей

Автор: Мухаббат

06.10.2011 01:29 - Обновлено 06.10.2011 08:42

1 ст.л. майонеза

1 ст.л. оливкового масла

50 гр. сыра Пармезан

соль

молотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе нарезать небольшими пластами, слегка посолить и обжарить на оливковом масле до золотистого цвета с обеих сторон.

Листья салата вымыть, обсушить и крупно порвать руками.

Помидор вымыть, нарезать кубиком, заправить майонезом. Поперчить, перемешать и при необходимости подсолить.

Цезарь с курицей

Автор: Мухаббат

06.10.2011 01:29 - Обновлено 06.10.2011 08:42

Сыр Пармезан нарезать тонкими пластами.

На тарелку выложить горкой листья салата, затем помидоры. По бокам выложить кусочки куриного филе поочередно с пластами сыра. Сверху немного полить соком, выделившимся от помидоров и сверху выложить сухарики (я их обжариваю сама, хлеб для тостов нарезаю кубиком и обжариваю на сухой сковороде до румяности).

{comments on}