



## SALATKA CEZAR

### SKŁADNIKI:

pierś z kurczaka Sokołów  
dowolne pieczywo (focaccia lub bagietka)  
oliwa  
czosnek  
tarty parmezan  
sałata lodowa  
czerwona cebula  
pomidorki cherry  
sok z cytryny  
bazyli

### MARYNATA:

kilka zmiądzonych ząbków czosnku  
1 łyżka różowego pieprzu  
tymianek  
oliwa  
sól

### DRESSING:

żółtko  
1 łyżka musztardy  
czosnek  
sok z połówki cytryny  
kilka łyżek oliwy z oliwek  
kilka fileatów anchois  
1 łyżka startego parmezanu

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wymieszać składniki marynaty i dokładnie pokryć nią kurczaka. Zamarynowane mięso położyć na grillu w strefie temperatury pośredniej ok. 160 stopni.
2. Przejść do przygotowania dressingu, wymieszać żółtko z musztardą, dodać posiekany czosnek, anchois i starty parmezan, a także sok z cytryny. Na koniec wlać oliwę, by rozrzedzić sos. Odstawić.
3. Pieczywo poleć oliwą i zgrillować na ruszcie wraz z pomidorkami. W trakcie grillowania można natrzeć pieczywo czosnkiem dla nadania aromatu. Na jednej grzance ułożyć parmezan.
4. Posiekać sałatę lodową i czerwoną cebulę. Połączyć warzywa z dressingiem.
5. Zdjąć z rusztu kurczaka, grzanki i pomidorki.
6. Jedną grzankę pokroić w małe kawałki i wrzucić do sałatki.
7. Oddzielić szypułki od pomidorków, przyprawić sokiem z cytryny, solą, pieprzem, oliwą oraz bazylią. Wymieszać.
8. Pokroić kurczaka w plastry, a grzankę przekroić na pół.
9. Złożyć danie, na sałatce położyć kurczaka, a obok focaccię z pomidorkami. Gotowe.



## SAŁATKA CEZAR

### **PORADA:**

Jeżeli chcesz na grillu zabłysnąć przed mężczyznami – przygotuj perfekcyjne mięso, a jak chcesz zachwycić kobiety – koniecznie przyłóż się do warzyw i sałatek. Będą wspominać Twoje dania latami. Pyszna sałatka z perfekcyjnie przygotowanym mięsem to coś, co zrobi z Ciebie legendę grillowania w towarzystwie.