



## SAŁATA CEZAR Z CHRUPIĄCYM BOCZKIEM

### SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie surowego boczku wędzonego Sokolów
- 2 sałaty rzymskie baby
- 4 kromki ulubionego pieczywa
- 30 g parmezanu
- 4 łyżki majonezu
- sok z 1/2 cytryny
- 1 łyżka kaparów
- sól i pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Sałatę umyć i podzielić na liście. Boczek usmażyć na chrupko na suchej patelni i przełożyć na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym. Na pozostałym na patelni tłuszczu usmażyć pokrojony w kostkę chleb.
2. Parmezan zetrzeć na płatki (w tym celu można użyć obieraczki do warzyw). W miseczce wymieszać majonez z sokiem z cytryny. Dodać drobno posiekane kapary i łyżkę startego sera. Składniki wymieszać, a następnie doprawić do smaku solą i pieprzem.
3. Na 4 talerzach rozłożyć liście sałaty. Każdą porcję polać sosem, a następnie rozłożyć grzanki, plasterki boczku. Sałatkę posypać resztą parmezanu.