

# Cezar salata

Za 3 glavna jela ili 4 predjela riblje varijante cezar salate

- 300 g [salate kristalke](#) ili rimske salate
- 70 g rajčice (1 srednje velika rajčica)
- 100 g ljubičastog luka (1 srednje veliki luk)
- 50 g grubo ribanog parmezana
- 10 -tak slanih inćuna ili 6 sardela
- 100 g komadića tune iz ulja



Dressing za cezar salatu

- 4 jaja
  - 1 dl maslinovog ulja
  - 1 MŽ soli
  - 1/2 MŽ bijelog mljevenog papra
  - 1 MŽ Vorčester umaka
  - 4 VŽ limunovog soka
  - 10 g sitno ribanog parmezana
  - 1 režanj bijelog luka
  - 1 MŽ dižon senfa \*
- \* nemate li dižon senf uzмите obični u kojeg ste dodali na jednu MŽ senfa na špic noža ribang hrena.

**[Op. a]** Cezar salata ili cesar salad, se može pripremati u mesnoj ili ribljoj varijanti.

U riblju varijantu cezar salate dolaze tuna, inćuni ili slane sardele, kozice, a u mesnu varijantu cezar salate; pečena i na trakice narezana pileća, pureća ili teleća prsa. **[/Op. a]**

Dressing za cezar salatu je najbitniji na samoj salati i da bi cezar salata uspjela on je najbitniji čimbenik, te pošto ne smije stajati, spremite ga tek pred serviranje cezar salate.

Naribajte SITNO 10 g parmezana, te protisnite bijeli luk kroz presu.

Jaja skuhajte u kipućoj vodi točno jednu minutu te ih odmah ohladite u hladnoj vodi da bi zaustavili kuhanje. U posudi odvojite žutanjke od bjelanjaka. Bjelanjak ne trebamo.

Pjenjačom umutite žumanjke, sa dižon senfom, maslinovim uljem, soli, paprom, vorčester umakom i limunovim sokom. Dodajte bijeli luk i parmezan. Volite li kiselije možete po ukusu dodati i malo vinskog octa.

Sve skupa prelijte u flašicu sa poklopcem i dobro promućkajte, tako da dobijete pjenasti umak.



Krutoni su na masnoći prepečene kockice kruha, za četiri porcije potrebno vam je:

- 2 VŽ suncokretovog ulja
- 150 g ciabatta ili bijelog kruha bez kore

Kockice neka budu veličine 1x1 cm. Kruhu prije nego ga režete na kockice odstranite koru. Ugrijte ulje i na njemu ispecite uz stalno okretanje na kockice narezani bijeli kruh.

Krutoni su pečeni kada dobiju zlatnu boju i postanu lagano hrskavi. Ne smiju biti tvrdi kao dvopek!



Salata kristalka ili rimska salata su najpogodnije za cezar salatu budući da njihovo lišće ima hrapavu površinu te time sprečava da dresing sklizne sa salate.

Opranu, osušenu i na komadiće istrganu salatu, rajčicu narezanu na ploške te ljubičasti luk narezan na tanke kolutove promješajte oprezno sa sitno kosanim inćunima i tunom.

Na kraju promješajte sve sa krutonima.

Posložite na dno tanjura prvo zelenu salatu sa lukom, inćunima, tunom i krutonima.

Posipajte sa grubo ribanim parmezanom i ostatkom krutona.

Na kraju cezar salatu prelijte dresingom. Ne mješajte!





[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)