



Салат Цезар

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	10 хв
готування	
Порції	4

Салат Цезар із маринованою куркою, хрусткою паніровкою з панко та кремовою заправкою. Смачне поєднання свіжих і кремових смаків.

Маринована курка

- 150 мл пахта
- 1 ч.л. Соус Вустершир
- 1 лимон, цедра лише
- 2 гілочки петрушка, листя дрібно нарізане
- ½ ч.л. сіль
- трохи перець
- 4 стейки з курячого стегна, безкістковий

Соус Цезар

- 1 ч.л. Гірчиця діжонська
- 50 мл оцет з білого вина
- 15 мл білий бальзамічний оцет
- 2 жовтки яєць
- 2 філе анчоусів, злитий
- 1 зубчик часнику
- 250 мл соняшникова олія
- 100 г Сир пармезан, дрібно натертий





трохи сіль
трохи перець

Панірування

80 г панірувальні сухарі
панко
деякі топлене масло, для смаження
трохи флер де сель

Салат Цезар

4 салат-латук «бейбі-гем», наполовину
1 ч.л. оливкова олія
трохи сіль
2 салат-латук «бейбі-джем», листи грубо розірвані
50 г Сир пармезан, дрібно натертий

Маринована курка

Змішайте маслянку, вустерський соус, лимонну цедру та петрушку, приправте сіллю та перцем. Помістіть курку у вакуумний пакет, додайте маринад і запаяйте у вакуумі. Маринуйте курку в холодильнику щонайменше 8 годин.

Соус Цезар

Помістіть гірчицю та всі інгредієнти до часнику включно у високу посудину та подрібніть за допомогою ручного блендера. Повільно вливайте соняшникову олію, постійно збиваючи, поки не утвориться однорідна, гладка суміш. Перемішайте з пармезаном і приправте сіллю та перцем.

Панірування

Вийміть курку з пакета і злегка зніміть маринад. Розмістіть панірувальні сухарі панко на глибокій тарілці. Обкачайте шматочки курки по одному, щільно притискаючи. Наповніть сковороду топленим маслом на глибину приблизно 3 см і нагрійте на середньо-високій температурі (рівень 7-8). Смажте курячі стейки партіями приблизно по 3 хвилини з кожного боку до золотистої скоринки. Зменште нагрівання трохи (рівень 6) і смажте ще одну хвилину, доки страва не буде готова. Викладіть курку на тарілку, вистелену кухонним папером, і зберігайте в теплом місці.

Салат Цезар





Розігрійте гриль-сковороду на середньо-високому вогні (рівень 7-8). Змастіть половинки салату романо олією та злегка приправте сіллю. Покладіть салат зрізаною стороною вниз на решітку для гриля та обсмажуйте приблизно 2 хвилини, потім переверніть і готуйте ще приблизно 1 хвилину. Розкладіть грильований салат і свіжі листя салату разом із заправкою. Наріжте курку, викладіть її на салат, а потім посипте пармезаном.

Акcesуари

Сковорода (прибл. 20 см ø)

Сковорода для гриля

Додаткова інформація

Складено

07.04.2026

