



JERNEJ KITCHEN

CEZARJEVA SOLATA Z JABOLKI

Cezarjeva solata z jabolki je lahko kosilo ali večerja, priloga, ali pa jo odnesemo s sabo v službo, šolo, na piknik. Hiter recept za slastno solato.

ZA 2 OSEBI
ČAS SKUPAJ: 20 MINUT

KRUTONI

120 g ali 1/2 bagete

3 žlice olivnega olja

SOLATNI PRELIV

3 fileti inčunov (vloženi v olje)

1 strok česna

1 jajce

1 žlica vinskega belega kisa

1 žlica limoninega soka

1 čajna žlička dijonske gorčice

15 g nastrganega parmezana

60 ml rastlinskega olja

2 žlici olivnega olja

1/4 žličke kajenskega popra

CEZARJEVA SOLATA

2 rezini dimljene slanine

3 solatni srčki ali ena cela ledenka

1 jabolko (npr. Evelina)

10 g parmezana

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač

papir za peko

kuhinjski nož

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 210 °C. Rešetko postavimo na sredino pečice. Pekač obložimo s papirjem za peko.

KRUTONI

Bageto narežemo na 2 cm kocke. Kruh damo na pripravljen pekač, pokapljamo z olivnim oljem in dobro premešamo z rokami, nato razporedimo po pekaču, da se kruh med sabo ne prekriva. Postavimo v segreto pečico in pečemo 8 - 10 minut pri 210 °C. Enkrat jih med pečenjem potresemo, premešamo in obrnemo pekač med pečenjem.

SOLATNI PRELIV

V skodelico damo inčune, česen, jajce, kis, limonin sok, dijonsko gorčico, nastrgan parmezan. S paličnim mešalnikom (ali v blenderju) premešamo v gladko zmes, nato med rednim mešanjem, počasi, v majhnem curku vlivamo olje v mešanico, da nastane gladek, povezan preliv. Solimo in popramo po okusu in poljubno dodamo še kajenski poper. Postavimo na stran do uporabe.

CEZARJEVA SOLATA

Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo dve rezini slanine in pečemo približno 2 - 3 minute, oziroma do zlato-rjave, hrustljave zunanosti. Očistimo solatne srčke in jih narežemo na večje liste. Jabolko narežemo na rezine. Solato, krutone in jabolko razporedimo po servirnem krožniku, dodamo popečeno slanino. Z lupilcem za krompir nastrgamo nekaj rezin parmezana čez solato in po solati radodarno prelijemo polovico preliva, preostalo prelijemo v manjšo skodelico in serviramo kot dodaten preliv. Postrežemo.

rezalna deska
skodelica
palični mešalnik ali blender