



"ЧУДО ТВОРЧЕСТВО" ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС "МОЙ
КУЛИНАРНЫЙ ШЕДЕВР"

Салат "Цезарь по- домашнему"

**Сюркаева Екатерина
Сергеевна**

*руководитель: Кривощечкова Валентина
Ивановна*



ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г куриное филе

150 г твёрдого сыра

150 мл оливковое масло

2 шт. Помидоры

2шт. яйцо

1 ст. л. сливочное масло

6 кусочков без корочки белый хлеб

1 пучок салата

1 зубчик чеснока

2 чайные ложки сметаны

Итальянские травы



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Под струей холодной воды промываем листья салата и даем им обсохнуть. Рвем салат руками и убираем в холодильник.

Варим яйцо **8** мин.

Поджариваем на сковороде **1** нарезанный зубчик чеснока в ложке сливочного масла около минуты.





Добавляем порезанную
небольшими
кусочками куриную грудку и
обжариваем до румяной корочки.



Нарезанный кубиками белый хлеб убираем в духовку до образования румяной корочки.

Помидоры режем
дольками . На блюдо
красиво
выкладываем рваные
листья салата,
помидоры, яйцо,
курицу. Поливаем
соусом.







Для соуса взбиваем **2** ст. л сметаны и трав. Постепенно вводим **150** мл оливкового масла.

Перед самой подачей посыпаем сухариками и тёртым сыром.



ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!

