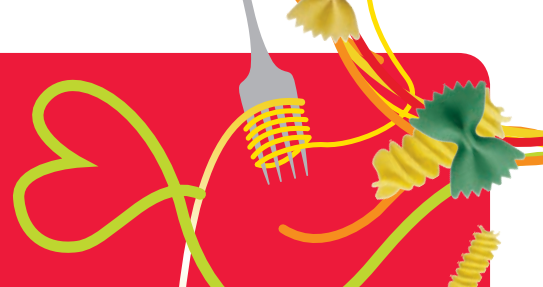


# Salát Caesar



3 plátky kuřecího masa  
2 polévkové lžíce oleje

#### Marináda:

1,5 dl Coca-Cola  
2 polévkové lžíce pomerančového  
džusu Cappy  
2 polévkové lžíce sójové omáčky  
1 prolisovaný stroužek česneku  
0,5 dl oleje

#### Zálivka:

1 dl olivového oleje  
3 - 4 stroužky česneku  
1 polévková lžíce citronové šťávy  
sůl, černý pepř

#### Salát:

3 hlávky zeleného salátu  
6 plátků bílého toastového chleba  
3 stroužky česneku  
200 g cherry rajčátek  
3 vařená vejce, máslo  
1,5 dl strouhaného parmezánu

Připravte marinádu a vložte do ní na 1 hodinu plátky kuřecího masa. Poté plátky masa osmahněte na pánvi asi 6-7 minut z každé strany do zlatavě hnědé barvy.

**Zálivka:** smíchejte olivový olej, prolisované stroužky česneku, citronovou šťávu a dochuťte kořením.

**Salát:** natrhejte listy salátu a dejte je na talíř. Na salát položte kousky rajčat, vařená vejce a kuřecí plátky pokrájené na jemné nudličky. Toastový chléb nakrájejte na kostičky a osmahněte na másle s česnekem. Salát zalejte zálivkou, přidejte chlebové krutony a posypte parmezánem. Podáváme s ledově vychlazeným nápojem Coca-Cola.

 Čas přípravy: 20 - 25 minut

 Počet porcí: 6 - 8

**Coca-Cola**  
k jídlu to pravé 

