

Listový salát s kuřecím masem a parmezánem



Ingredience:

Salát (Římský, Ledový, či podobný:v)

Hořčice

Bílý jogurt – tučný

Parmezán

Medvědí česnek

Oregano

Bazalka

Toastový chléb

Olivový olej

Sůl

Pepř

Postup:

Salát omyjeme a řádně opereme. Ořízneme konec. Následně ručně natrháme do mísy. Zakápneme olivovým olejem. Promícháme. V misce si připravíme zálivku z olivového oleje, hořčice, jogurtu, bylin a parmezánu. Vše důkladně promícháme, osolíme a opeříme. Následně smícháme se salátem, tak aby byl dokonale „obalen“ zálivkou.

Kuřecí maso nakrájíme na kostky, které zlehka osmažíme na oleji. Současně dáme opéct toastový chléb, poté jej nakrájíme na kostičky. Salát naservírujeme do hlubokého talíře. Poklademe na něj maso a krutony a zastrouháme několika hoblinami parmezánu.