

سلطة السيزر بالدجاج المقلي



- خس: رأس (مغسول، مفروم خشن)

- توست: حسب الرغبة (كروتون / مكعبات)

- ملح: ربع ملعقة صغيرة

- الفلفل: ربع ملعقة صغيرة

- الثوم: فصّان (مهروس)

- المايونيز: 2 ملعقة كبيرة

- عصير الليمون: ملعقة صغيرة (حامض)

- جبن البارميزان: 15 غم (مبشور)

- ماء بارد: ملعقتان صغيرتان ونصف

- الزيت النباتي: ملعقة كبيرة (للقلي)

طريقة التحضير

- لتحضير الصلصة: امزجي الثوم، زيت الزيتون، المايونيز، الماء والبارميزان في وعاءٍ صغير.

- سخّني الزيت النباتي في مقلاة على النار ثمّ أضيفي قطع الدجاج.

- نكّهي الدجاج بالملح والفلفل وقلّبيه من الجهتين حتى ينضج من الجهتين.

- ضعي الخس، الدجاج والكروتون في وعاءٍ كبير.

- اسكبي الصلصة على السلطة، اخلطيها ثمّ قدّميها.