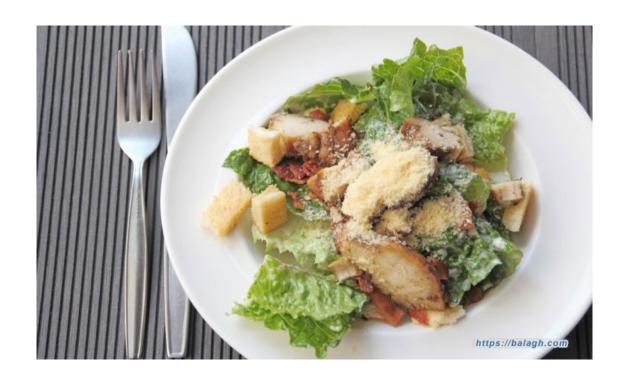
سلطة السيزر بالدجاج المقلي



- خس: رأس (مغسول، مفروم خشن)
- توست: حسب الرغبة (كروتون / مكعبات)
 - ملح: ربع ملعقة صغيرة
 - الفلفل: ربع ملعقة صغيرة
 - الثوم: فصَّان (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 وعاء ٍ صغير.
 - سخسّني 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 ثمَّ قدَّميها.