sałatka z kurczakiem oraz sosem cezar

Składniki

* wędzony boczek 100 gram
* filet z piersi kurczaka 150 gram
* jedna sałata rzymska
* pomidorki koktajlowe ( ok. 6 sztuk)
* świeży ogórek
* [Majonez](https://smaker.pl/produktopedia-majonez,20.html)
* [Musztarda dijon](https://smaker.pl/produktopedia-musztarda-dijon,76496.html)
* [Sok z cytryny ok. 2 łyżki](https://smaker.pl/produktopedia-sok-z-cytryny,91.html)
* Oliwa z oliwek ok. 2 łyżki
* starty ser parmezan ok. 2 łyżki
* dwa ząbki czosnku
* przyprawy ( sól, pieprz, papryka ostra raz słodka)

Przygotowanie

Filet z kurczaka kroimy w cienkie paseczki, oprószamy papryką ostrą oraz słodką, odrobiną soli, polewamy oliwą z oliwek i w miseczce dokładnie mieszamy. Następnie wstawiamy do lodówki na ok. 30 minut

W czasie, gdy marynuje nam się filet przygotowujemy sos cezar. W miseczce mieszamy 2 duże łyżki majonezu, pół łyżeczki musztardy, przeciśnięty przez praskę czosnek, parmezan, sok z cytryny, oliwę z oliwek. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy i doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem.

Na rozgrzanej patelni smażymy boczek pokrojony wcześniej w kosteczkę. Jak ładnie się zarumieni, przekładamy go na talerzyk. Na tej samej patelni smażymy kurczaka.

Na talerz najpierw dajemy sałatę rzymską, polewamy sosem cezar. Dajemy pozostałe składniki i gotowe!:)

Smacznego:))