

## Salat a la Cezar pardifileesteigiga



### Ettevalmistamine

1. Ajage kuumaks paksupõhjaline grillpann. Võite valada veidi õli. Pange pardifilee pannile, nahaga pool allapoole, ja küpsetage mõlemalt poolt 5 minutit. Pange praetükid kaussi, katke kaanega ja hoidke umbes 10 minutit. Jätke jahtuma.
2. Valmistage kaste: pange muna 1 minutiks keevasse vette. Eraldatud munakollane, purustatud küüslauk ja kõik muud loetletud koostisosad, välja arvatud õli, pange vahustamisnõusse. Hakake vahustama ja lisage vähehaaval oliiviõli. Saate paksu kastme. Lisage riivitud Parma juust. Maitske ja maitsestage soola ja pipraga. Suurepärane kaste. Kui teile ei meeldi anšoovis, lisage selle asemel soola.
3. Laduge taldrikule salati, poolitatud vutimuna, röstleib, Parma juustu viilud. Keskele asetage tükeldatud pardiliha. Kastme võite serveerida eraldi või valada salatile.

Maitsvaid ja meeldivaid hetki Teile köögis!!!  
Täname retsepti eest *Maitsev, ilus ja armastusega... Rita!*

Tagasi retsept nimekirja



### KOOSTISAINED

350 g	KITCHEN me ürtidega pardifileesteiki
2	Rooma salatipead
Peotäis	valget röstleiba
Vastavalt vajadusele	Parma juustu
6	keedetud vutimuna
	Kastmeks:
1	värske munarebu
1 sl	Worcesteri kastet
5 sl	oliiviõli
1	küüslauguküün
2	anšoovist õlis (omal soovil)
2 sl	sidrunimahla
1 sl	sinepit
vastavalt vajadusele	värskelt riivitud Parma juustu
näpuotsaga	pipart, pruunsuhkrut