



# Ölz sendvič toast

s cesarsko solato



## Sestavine

12 rezin Ölz sendvič toasta  
2 rumenjaka bio-jajc  
1 čajna žlica srednje ostre gorčice  
1 čajna žlica paste iz sardin  
nekaj worchesterske omake  
2 JŽ belega balzamičnega kisa  
1 brizg limone  
1 strok česna olupljenega in stisnjenega  
sol  
sveže mlet črni poper  
50 g deviškega oljčnega olja  
150 g sončničnega olja  
60 g nastrganega parmezana  
Rimska solata  
1 šop na tanko narezane rukole  
12 datljevih paradižnikov  
50 g parmezana  
360 g prsi

## Čas priprave

15 min

V veliki skledi zmešajte sol, poper, kis, limonin sok, česen, gorčico, worchestersko omako, pasto iz sardin in temeljito zmešajte rumenjaka. Ob močnem mešanju z metlico za stepanje dokapajte olje, da nastane žametna majoneza. Nato v vinaigrette vmešajte nastrgan parmezan. Rimske solate odstranite zunanje liste, narežite na tanke trakove, operite in osušite. 1 šop rukole narežite na tanke trakove.

Datljeve paradižnike narežite na četrtine. Prsi narežite na 1,5 cm kocke, začinite s soljo in poprom in močno zapecite na kančku olja. Rimska solata, rukola, datljevi paradižniki in tople kocke perutnine previdno premešajte, marinirajte z vinaigrette in razporedite po popečenem Ölz sendvič toast.