



Ölz sendvič toast

s cesarsko solato



Sestavine

12 rezin Ölz sendvič toasta
2 rumenjaka bio-jajc
1 ČŽ srednje ostre gorčice
1 ČŽ paste iz sardin
nekaj worchesterske omake
2 JŽ belega balzamičnega kisa
1 brizg limone
1 strok česna oljupljen in stisnjen
sol
sveže mlet črni poper
50 g blagega oljčnega olja
150 g sončničnega olja
60 g nastrganega parmezana
4 Stk kosi rimske solate
1 šop rukole narežite na tanke
12 datljevih paradižnikov
50 g parmezana
360 g prsi s koruzo pitanega piščanca

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 olj, da nastane žametna majoneza. Nato v vinaigrette vmešajte nastrgan parmezan. Rimski solati odstranite zunanje liste, narežite na tanke trakove, operite in osušite. 1 šop rukole narežite na tanke trakove.

Datljeve paradižnike narežite na četrtine. Prsi s koruzo pitanega piščanca 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.