

Sałatka Cezar z sałatą lodową i boczkiem

Klasyczna Sałatka Cezar z Chrupiącym Boczkiem

Sałatka Cezar to prawdziwy klasyk wśród przystawek – prosta, elegancka i zawsze smaczna. Nasza wersja z chrupiącym boczkiem i soczystą sałatą lodową to gwarancja udanego posiłku. Sekret tkwi w idealnym połączeniu chrupkości świeżych składników z kremowym sosem i aromatycznym boczkiem.

Dla kogo?

Sałatka Cezar to propozycja dla wszystkich miłośników lekkich, ale sycących dań. Sprawdzi się zarówno jako samodzielny lunch dla zabieganych, jak i elegancka przystawka dla gości. Dzięki prostocie przygotowania poradzi sobie z nią nawet początkujący kucharz, a efekt zawsze zachwyci podniebienia domowników.

Na jaką okazję?

Ta uniwersalna sałatka doskonale sprawdzi się na rodzinnym obiedzie, podczas spotkania z przyjaciółmi czy jako lekka kolacja w ciepły wieczór. Możesz ją również zabrać do pracy w szczelnym pojemniku – wystarczy [sos](#) przelać do osobnego naczynia i połączyć składniki tuż przed spożyciem, by zachowały świeżość i chrupkość.

Czy wiesz, że?

Oryginalna sałatka Cezar powstała w 1924 roku w restauracji Caesara Cardini w Tijuanie. Początkowo nie zawierała anchois! Ten składnik dodał później brat Caesara, Alex. Tradycyjna receptura obejmuje sałatę rzymską, sos Worcester, grzanki,

parmezan oraz sos na bazie czosnku, octu winnego, jajka i soku z cytryny.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Zamiast boczku dodaj grillowanego kurczaka lub krewetki. Grzanki możesz zastąpić aromatycznymi tostami czosnkowymi. Sałatkę warto udekorować pomidorkami koktajlowymi, rukolą, świeżą bazylią lub krążkami czerwonej cebuli. Przed podaniem schłódź ją w lodówce, by smaki idealnie się połączyły.