

سلطة سيزر بالدجاج.



BOSCH
تقنية للحياة

المقادير:

الصلصة:

الطريقة:

- يخلط المايونيز والخردل والزبادي جيّداً.
- يضاف الثوم والخلّ والليمون والأوريغانو ويخفق جيّداً.
- يضاف زيت الزيتون بالتدرّج وترشّ جبنة البارميزان.

- 3/4 كوب مايونيز
- 1/2 1 ملعقة طعام خردل
- 3 فصّ ثوم
- 2 ملعقة طعام عصير ليمون
- 1/2 1 ملعقة طعام خلّ العنب
- 1 كوب زيت زيتون
- رشة ملح
- فلفل أسود
- أوريغانو مجفّف
- 1/4 كوب زبادي
- جبنة بارميزان

السلطة:

- تمزج جميع مقادير السلطة ثمّ تضاف إليها الصلصة وتخلط جيّداً ويرشّ عليها البارميزان، وتقدّم.

السلطة:

- 3 أكواب خسّ مقطّع
- القليل من الجرجير
- 3 قطع صدر دجاج
- بهارات الكاجون
- رشة ملح
- رشة فلفل
- جبنة بارميزان مبشورة
- أوريغانو مجفّف
- خبز محمّص (جاهز)

