Caesar salát s lososem

Časová náročnost: 35 minut

Salát

asi 150 g	losos bez kůže
2 lžíce	olivový olej (na lososa)
	sůl
trochu	citronová šťáva
3 lžíce	olivový olej (na krutony)
	bílá bageta
3 stroužky	česnek
1 ks	hlávka římského nebo zeleného salátu
asi 10 ks	cherry rajčátka
kousek	parmazán (nebo jiný vyzrálý sýr)

Dresink

2 ks	žloutek
2 ks	ančovička
1 ks	šťáva z citronu
50 ml	olivový olej
2 lžička	dijonská hořčice
1 lžíce	balzamikový ocet
1 lžíce	med

Postup přípravy

Lososa očistíme (omyjeme a osušíme), nakrájíme na menší kostky a lehce potřeme olivovým olejem. Zprudka jej opečeme na nepřilnavé pánvi dozlatova (uvnitř by však maso mělo zůstat měkké) – pečeme asi 2 až 3 minuty z každé strany. Opečené kousky lososa mírně osolíme, pokapeme citronovou šťávou a necháme

chvilku odležet. Nyní si připravíme dresink: Ten vyrobíme tak, že všechny uvedené ingredience ušleháme ponorným mixérem a vzniklý dresink dáme vychladit. Opečeného lososa dáme dáme do mísy, na pánev přilijeme olivovým olej a osmažíme na něm na kostičky nakrájenou bílou bagetu. Při opékání ke krutonům z bagety přidáme i prolisovaný česnek a na závěr krutony trochu osolíme. Poté omyjeme, osušíme a natrháme ledový salát a nakrájíme cherry rajčátka. Obojí dáme do mísy s opečenými kousky lososa, přihodíme krutony z bagetky a vše zalijeme vychlazeným dresinkem. Posypeme strouhaným parmazánem či jiným oblíbeným sýrem a můžeme podávat.

Poznámka: *Caesar (čteme césar) salát* ***poprvé vytvořil Ital Caesar Cardini*** *(1896-1956), který emigroval z Itálie do USA a vedl restauraci nejen tam (konkrétně v San Diegu), ale i v 17 mil vzdálené mexické Tijuaně. Jeho původní verze Caesar salátu se od té současné liší jen tím, že* ***Cardini do dresinku nepřidával ančovičky*** *(místo nich dával worchestrovou omáčku). Každopádně již tenkrát v salátu nechyběl salát, česnekové krutony, limetková či citronová šťáva, vejce a strouhaný parmazán. Dnes je v oblibě též kombinace Caesar salátu s kuřecím masem či lososem, jejichž recepty vám přinášíme.*