طريقة تحضير سلطة سيزر بالدجاج

المقادير:

- 1 حبة خس، مفروم خشن
- 2 صدر دجاج، مشوي ومقطع شرائح
- ¼ كوب جبنة بارميزان، مبشورة
- ¾ كوب زيت زيتون
- 3 ملاعق كبيرة مايونيز
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ كوب عصير ليمون
- ½ كوب توست مكعبات، محمص
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 2 فص ثوم، مهروس

طريقة التحضير:

1. يوضع الدجاج والخس في وعاء كبير.
2. لتحضير الصلصة: يمزج جبن البارميزان مع الزيت وعصير الليمون والمايونيز والملح والفلفل والثوم.
3. تسكب الصلصة فوق السلطة وتحرك المكونات.
4. توزع مكعبات الخبز على الوجه.
5. تقدم السلطة.