

## LEHKÝ A CHUTNÝ OBĚD NEBO VEČEŘE, TO JE CAESAR SALÁT

Salát Caesar je považován za nejznámější a nejoblíbenější salát na světě. A není se co divit, je velmi chutný, a ačkoliv je lehký, dokáže zasytit tak akorát. Přestože dnes existuje několik verzí tohoto proslaveného salátu, všechny spojuje jedna příjemná vlastnost, a tou je jednoduchá příprava.



Salát Caesar oslaví za tři roky už sté narozeniny. Od roku 1924, kdy spatřil světlo světa, si vydobyl mezi saláty významné, ne-li dokonce výsadní postavi. Ačkoliv o jeho vzniku existuje několik verzí, má se za to, že jeho autorem je italský kuchař Caesar Cardini, který měl v té době restauraci v mexickém městečku Tijuana. Jak to někdy bývá, pomohla všemu náhoda – Cardini nechtěl odmítnout skupinu hladových zákazníků, a proto, přestože mu docházely suroviny, improvizoval. A tak připravil první salát Caesar, který ihned sklídl velký úspěch a jehož pověst se začala rychle šířit. Receptura salátu získala během let řadu obměn, každý si tak může vybrat tu, která mu nejvíce vyhovuje.

### Usnadněte si přípravu za pomoci grilu

Oblíbená variace salátu je s kuřecím masem, která jistě zasytí i všechny, kdo mají větší hlad. Pokud si navíc vezmete k ruce zdatného pomocníka, jakým je chytrý BBQ gril se sondou BGR840 od prémiové značky Sage, připravíte maso i krutony za pár minut a během chvilky vykouzlíte oběd nebo večeři, za kterou vás pochválí celá rodina.

### Ingredience

- 1 římský salát
- 2 ks kuřecích prsou
- 2 plátky toastového chleba
- caesar dressing
- olivový olej
- sůl
- pepř

### Dressing

- 50 g majonézy
- 50 g bílého jogurtu
- 2 filety sardelek
- ½ lžičky hrubozrnné hořčice
- ½ lžičky kremžské hořčice
- 10 g jemně strouhaného parmezánu
- 1 stroužek česneku
- pár kapek citronové šťávy
- pár kapek olivového oleje

### Postup

- Dejte rozpálit gril Sage BGR840 na 180 °C a rovnou grilovací desku umístěte dole.
- Během zahřívání grilu nakrájejte celý římský salát a 2 plátky toastového chleba. Na grilovací plochu dejte trochu olivového oleje a opečte krutony z obou stran do zlatova.
- Jakmile máte hotové krutony, zvyšte teplotu grilu na 210 °C.



- Teplotní sondu zapíchněte doprostřed nejsilnějšího místa kuřecího prsa. Na grilu nastavte pomocí ovládacích tlačítek „poultry“ a preferovaný stupeň propečení, my jsme zvolili „well done“.
- Jakmile zazní akustický signál, že gril dosáhl nastavené teploty, dejte maso na gril a přiklopte.
- Připravte dressing – všechny uvedené ingredience smíchejte v uvedeném poměru.
- Salát promíchejte s dressingem, přendejte na talíř a přidejte krutony a hoblinky parmazánu.

#### Tip Sage:

Chytrý kontaktní gril **Sage BGR840** si poradí jak s klasickým grilovacím repertoárem od masa až po zeleninu, tak i například s palačinkami, omeletou, sendviči apod. Má široké teplotní rozmezí v rozsahu 160-230 °C a lze jej použít i jako otevřený BBQ gril. Nabízí pět nastavení podle druhu masa (hovězí, jehněčí, vepřové, kuřecí a ryby) a stupně propečení od raw až po well done. Teplotní sonda, která je součástí grilu, sama rozezná, kdy je váš požadavek naplněn. Navíc disponuje funkcí „Rest Meat“, která zajistí doporučené odpočinutí masa před samotnou konzumací. To je klíčové proto, aby šťáva mohla prostoupit celou porci masa a nevytekla při prvním nakrojení.

Desky grilu jsou vybaveny teplotními senzory Element IQ, které dokáží rozpoznat pokles teploty při položení pokrmu na gril a vyrovnat ho navýšením teploty. Díky tomu je grilování rychlejší než na běžných grilech. Horní žebrovanou a dolní plochou desku lze vzájemně měnit a výšku horní desky a sklon spodní plochy nastavovat. To umožní zachytit šťávu i přebytečný tuk do vyjímatelné misky. Povrch desek je ze zdravotně naprosto nezávadného materiálu Quantanium PFOA free, který na rozdíl od teflonových povrchů neobsahuje karcinogenní perfluorooktanovou kyselinu a minimalizuje nutnost užití oleje. Je také odolný vůči poškrábání a snadno se čistí. Ovládání je jednoduché a zobrazuje se na podsvíceném LCD displeji. Gril je navíc skladný a snadno ho kdekoliv rozložíte, třeba i na malém balkóně.



*Doporučená maloobchodní cena grilu je 10 590,- Kč. Výrobce na gril poskytuje prodlouženou záruku 3 roky.*

#### O značce Sage:

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty jsou prodávány ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Breville se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinul jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na 3



roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společností Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu [www.sagecz.cz](http://www.sagecz.cz).

**Kontakt pro média:**

Hedvika Příbová

PHOENIX COMMUNICATION

140 00 | Praha 4 | Pod Vílami 785/22

[hedvika@phoenixcom.cz](mailto:hedvika@phoenixcom.cz)

+420 774 273 821