



## Caesar suchá zálievka



Návod na prípravu: 100 g majonézy, 1 lyžica olivového oleja, 2 lyžice nastrúhaného parmezánu, 1 balenie suchej zálievky Caesar. Obsah vrečka zmiešame s majonézou, olivovým olejom a 2 lyžicami nastrúhaného parmezánu a necháme vychladnúť. Hotovú zálievku zmiešame s natrhávaným rímskym šalátom a dozdobíme hoblinami parmezánu a krutónmi.

Náš tip: pre intenzívnejšiu chuť pridáme lyžičku dijonskej horčice.

Zloženie: škrob maltodextrín, cukor, jedlá soľ max.19 %, sušená cibuľa mletá, sušený cesnak mletý, bazalka, sušená citrónová šťava, horčica čierna celá, korenie čierne drvené, sušená petržlenová vňať, olivový olej.

Môže obsahovať stopy sezamu, zeleru, mlieka, lepku, sóje a arašidov.