

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

31.8.2023 - | Phoenix Communication

## 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 vykouzíte oběd nebo večeři, za kterou vás pochválí celá rodina.

### Ingredience

### Dressing

### Postup

#### **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 perfluorooctanovou 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 kdekoli rozložíte, třeba i na malém balkóně.

*Doporučená maloobchodní cena grilu je 9 990,- Kč. Výrobce na gril poskytuje prodlouženou záruku 3 roky.*

<http://www.phoenixcom.cz/press/lehky-a-chutny-obed-nebo-vecere-to-je-caesar-salat>