

Sałatka szpinakowa z dynią i sosem malinowym

Sałatka szpinakowa z dynią i sosem malinowym

Odkryj harmonię smaków w naszej **sałatce szpinakowej z dynią i sosem malinowym**! To kompozycja, która zachwyca kontrastem słodko-wytrawnych nut. Soczyste liście szpinaku stanowią doskonałe tło dla marynowanej dyni, której delikatna słodycz idealnie współgra z pikantnym serem pleśniowym. Całość dopełnia aromatyczny [sos](#) malinowy, nadający potrawie orzeźwiający charakter.

Dla kogo?

Sałatka idealna dla miłośników *niebanalnych połączeń smakowych*. Przypadnie do gustu osobom ceniącym lekkie, a jednocześnie sycące posiłki. Bogactwo składników odżywczych zawartych w szpinaku i dyni sprawia, że jest to propozycja zarówno dla wegetarian, jak i wszystkich dbających o zbilansowaną dietę.

Na jaką okazję?

Doskonała propozycja na **elegancki lunch** lub lekką kolację. Sprawdzi się również jako efektowna przystawka podczas spotkań rodzinnych czy przyjęć z przyjaciółmi. Jej kolorowy wygląd i wyrazisty smak urozmaicą każdy stół – zarówno codzienny, jak i świąteczny.

Czy wiesz, że?

Połączenie szpinaku z serem pleśniowym to nie tylko uczta dla podniebienia, ale także **bomba witaminowa**. Szpinak dostarcza

żelaza i witamin z grupy B, a ser pleśniowy jest cennym źródłem wapnia i białka. Dodatek orzechów wzbogaca sałatkę o zdrowe tłuszcze i minerały.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami serów pleśniowych – od łagodnej *gorgonzoli dolce* po intensywny *roquefort*. Zamiast marynowanej dyni sprawdzi się również dynia pieczona z dodatkiem miodu i cynamonu. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu odrobinę musztardy lub octu balsamicznego.