

Sałatka szpinakowa z niebieskim serem i soczystym kurczakiem

Sałatka szpinakowa z niebieskim serem i kurczakiem

Delikatne liście szpinaku, soczyste kawałki kurczaka i wyrazisty smak sera z niebieską pleśnią tworzą harmonijne połączenie w tej prostej, a jednocześnie wykwintnej sałatce. Sekret tkwi w odpowiednim przygotowaniu mięsa, które dzięki cytrynowej marynacie Knorr zyskuje niepowtarzalny aromat i pozostaje idealnie soczyste.

Dla kogo?

Sałatka szpinakowa z kurczakiem to doskonała propozycja dla osób dbających o zdrowe odżywianie, ale nie rezygnujących z pełni smaku. Bogactwo składników odżywczych zawartych w szpinaku, białko z kurczaka oraz błonnik z orzechów i suszonych śliwek sprawiają, że danie to zaspokoi potrzeby nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

To idealne danie na szybki lunch w pracy, drugie śniadanie do szkoły lub lekką kolację w gronie rodziny. Możesz ją również zaserwować jako elegancką przystawkę podczas spotkania z przyjaciółmi. Sałatka prezentuje się niezwykle apetycznie, a jej przygotowanie zajmuje zaledwie kilkanaście minut.

Czy wiesz o tym?

Ser z niebieską pleśnią doskonale komponuje się z orzechami włoskimi i suszonymi owocami. Ten klasyczny kulinarny mariaż zyskuje nowy wymiar dzięki dodatkowi sosu czosnkowego Knorr wymieszanego z jogurtem, który łagodzi intensywność sera, jednocześnie podkreślając jego charakterystyczny smak.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać karmelizowane orzechy, świeże gruszki lub jabłka pokrojone w cienkie plasterki. Dla bardziej wyrazistego smaku, przed podaniem skrop sałatkę kilkoma kroplami dobrej jakości oliwy z oliwek i posyp świeżo zmielonym czarnym pieprzem.