

Sałatka ze szpinakiem, mozzarellą i truskawkami

Sałatka ze szpinakiem, mozzarellą i truskawkami

Delikatny szpinak, kremowa mozzarella i soczyste truskawki tworzą harmonijne połączenie smaków w tej wiosenno-letniej sałatce. Słodko-kwaśny sos balsamiczny z dodatkiem dżemu truskawkowego nadaje całości wyrazistego charakteru, a chrupiące płatki migdałów dopełniają kompozycję tekstur.

Dla kogo?

Ta lekka sałatka to doskonała propozycja dla osób ceniących zdrowe odżywianie, wegetarian oraz wszystkich, którzy lubią eksperymentować z nietypowymi połączeniami smakowymi. Bogata w witaminy i minerały ze szpinaku oraz białko z mozzarelli, stanowi pełnowartościowy posiłek, który zaspokoi głód bez uczucia ciężkości.

Na jaką okazję?

Idealna na letni lunch, kolację w gronie przyjaciół lub jako elegancka przystawka podczas rodzinnego obiadu. Świetnie sprawdzi się również jako lekki posiłek w upalne dni, gdy potrzebujemy czegoś odświeżającego i pożywnego jednocześnie. Jej kolorowy wygląd urozmaici każdy stół.

Czy wiesz, że?

Połączenie truskawek z balsamicznym sosem to klasyka kuchni włoskiej. Kwaskowość octu balsamicznego podkreśla naturalną słodycz owoców, tworząc zaskakująco harmonijny duet. Dodatek dżemu truskawkowego do sosu to sprytny sposób na wzmocnienie

owocowego aromatu i uzyskanie idealnej konsystencji.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o grilowanego kurczaka lub łososia, aby zwiększyć zawartość białka. *Świeża bazylia* lub **rukola** dodadzą aromat i urozmaicą smak. Zamiast płatków migdałowych spróbuj prażonych orzechów włoskich lub pestek dyni dla innego rodzaju chrupkości.