



przepisy.pl

Sałatka szpinakowa z boczkiem



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szpinak świeży - 100 gramów
- Sos sałatkowy Naturalnie Smaczne Włoski Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony w plastrach - 6 sztuk
- truskawki świeże - 6 sztuk
- ser kozi - 30 gramów
- orzeszki piniowe - 1 łyżka
- kromka pieczywa tostowego - 2 sztuki
- świeża mięta
- ocet balsamiczny - 3 łyżki
- miód - 1 łyżeczka
- musztarda Dijon - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos – zawartość opakowania Knorr połącz z octem, miodem, musztardą oraz oliwą i dokładnie wymieszaj w zamkniętym słoiczku energicznie nim potrząsając.
2. Boczek umieść między dwoma arkuszami pergaminu, ułóż na blasze, przyciśnij drugą blachą i wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika. Piecz przez 15 minut. Szpinak porwij lub pokrój na 2-3 cm szerokości paski. Truskawki pokrój na ćwiartki.
3. Pieczywo pokrój ze skórek, a następnie pokrój w kostkę. Opiecz na rozgrzanej suchej patelni na złoty kolor. Orzeszki upraż na patelni.
4. Szpinak nałóż do słoików, włóż truskawki, orzeszki oraz pokruszony ser i polej przygotowanym sosem. Wierzch sałatki posyp pokruszonym boczkiem oraz grzankami i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl