

Sałatka ze szpinaku z melonem i boczkiem



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak świeży

mozarella

1 opak. mini kuleczek

pomidorki kiktajlowe

melon

mandarynka

papryka czerwona

orzechy nerkowca

ziarno słonecznika

boczek wędzony

w plastrach

oliwki czarne

oliwa

ocet balsamiczny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Opłukane i osuszone liście szpinaku mieszamy z kuleczkami mozarelli, pomidorkami koktajlowymi, kuleczkami melona (wydrążamy je za pomocą specjalnej łyżeczki, jeżeli nie posiadamy można go pokroić w kostkę), kawałkami mandarynki, papryki czerwonej i oliwkami.

Skrapiamy oliwą i octem balsamicznym, posypujemy orzechami nerkowca i ziarnami słonecznika.

Boczek pokrojony w paseczki podsmażamy na patelni, osuszamy na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu i posypujemy nim sałatkę.