



## SAŁATKA CAPRESE Z NADZIEWANĄ PIERSIĄ KURCZAKA

### SKŁADNIKI:

1 pierś z kurczaka  
1 łyżka oliwy  
100 g szpinaku  
1 ząbek czosnku  
sól, pieprz  
1 duży pomidor  
1 kulka sera mozzarella  
bazylia do dekoracji

Dressing:

100 ml octu balsamicznego  
1 łyżeczka cukru (najlepiej trzcinowego)

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Długim ostrym nożem naciąć otwór w pierś. Mięso natrzeć solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać oliwę, poddusić na niej szpinak ze startym czosnkiem, po czym doprawić solą i pieprzem. Szpinakiem nadziać pierś, następnie obsmażyć ją z dwóch stron, przełożyć do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C i piec przez 20-25 minut.
2. Pierś ostudzić i pokroić w plastry. Ocet połączyć z cukrem i gotować w małym garnku, aż się zredukuje i powstanie gęsty balsamiczny sos. Na talerzu układać na zmianę plastry mięsa, pomidora i sera mozzarella. Połączyć sosem i posypać listkami bazylii. Podawać od razu po przygotowaniu.