

Spanac salata sa dresingom od meda i pilecim prsima na domacoj fokaci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**spanaca
- **2 kašik**meda
- **50 ml**maslinovog ulja
- **2-3**limuna
- **200 g**Carnex pileca prsa
- **500 g**brašna
- **1 grancica**svežeg ruzmarina
- **1/5 kesice**kvasaca
- **1 kašicica**šecera
- **100 g**crnih maslina
- **100 g**ceri paradajza
- **1 kašicica**suvog origana
- so
- biber

Priprema

U dublju posudu sipati brašno i malo soli. Izmešati i dodati kvasac, šećer i toplu vodu. Kada kvasac krene da narasta, umesiti testo uz dodavanje maslinovog ulja. Ostaviti da testo naraste i premesiti. Proces traje 1 sat.

Kada je testo premešeno rukama formirati pravougaoni oblik testa, ubaciti crne masline, zatim dodati ruzmarin i posuti krupnom solju. Fokacu staviti da se pece na 200-220 stepeni, 15 minuta.

Kada se fokaca prohladila, preko nje servirati svež spanac, zatim pileca prsa i seceni ceri paradajz na kriške.

U manjoj šerpici pomešati med, maslinovo ulje, sok od limuna i origano. Sve dobro sjediniti i preliti preko spanaca.

Savet

Ostale salate sa proizvodima od mesa možete pogledati [ovde](#)