

Боул со свежим салатом и молодым шпинатом

20–30 Мин.

Способ приготовления

1. Сварите яйца всмятку, дайте им остыть, очистите и отложите в сторону.
2. Очистите авокадо, удалите косточку и нарежьте мякоть кубиками. Редис вымойте, срежьте хвостики с двух сторон, нарежьте овощи. Сверните шнитт-лук в тонкий пучок и нарежьте. Добавьте все в миску с молодым шпинатом.
3. Замаринуйте в лимонном соке и оливковом масле. Хорошо перемешайте все ингредиенты, добавьте морскую соль и молотый перец по вкусу.
4. Нарежьте багет кубиками. Разогрейте сливочное масло в сковороде, добавьте нарезанный кубиками багет и обжарьте до золотистой корочки.
5. Разрежьте вареные яйца пополам и добавьте в миску с крутонами.
6. Перед подачей посыпьте блюдо приправой Итальянские травы.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

1	Авокадо
1	Пучок молодого шпината
1	Багет
1	Пучок шнитт-лука
2	Яйца
4	Редис
4 ст. л.	Оливковое масло
2 ст. л.	Лимонный сок
1 ст. л.	Сливочное масло
1 щепотка	Приправа Итальянские травы
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Перец черный горошек