



# Kozice s dalmatinskim špinatom

🕒 30–40 Min   

## Priprema

- 1 Narežite patlidžan na kockice, papriku baburu na trakice te tanko narežite luk i češnjak.
- 2 Zagrijte maslinovo ulje u tavici i popržite patlidžan i papriku. Dodajte luk i češnjak te nastavite pržiti.
- 3 Potom dodajte listove špinata i začinite po želji morskom solju, mljevenim paprom, dalmatinskim travama i limunovim sokom.
- 4 Uklonite oklop kozica (ako želite) i začinite ih morskom solju i paprom. Popržite ih na vrućem maslinovom ulju, pomiješajte sa špinatom i drugim povrćem i uživajte.

## Sastojci 2 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

250 g	Kozica
4 jušne žlice	Maslinova ulja
1	Patlidžan, mali
1	Luk
1	Češanj češnjaka
1	Crvena paprika babura
300 g	Listova špinata
2 jušna žlica	Limunova soka
1 jušna žlica	🔥 Začinsko bilje na dalmatinski
1 prstohvat	🔥 Morska sol gruba
1 prstohvat	🔥 Papar crni zrno

