



## Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 250 g    | Kozic                 |
| 4 žlice  | Oljčnega olja         |
| 1        | Majhen jajčevец       |
| 1        | Čebula                |
| 1        | Strok česna           |
| 1        | Rdeča paprika         |
| 300 g    | Špinačnih listov      |
| 2 žlici  | Limoninega soka       |
| 1 žlica  |                       |
| 1 ščepec | ♦ Morska sol jodirana |
| 1 ščepec | ♦ Poper črni celi     |

# Kozice z dalmatinsko špinačo

⌚ 30—40 Min 

## Priprava

- 1 Jajčevец narežite na kocke, papriko na trakove, čebulo in česen pa na drobno sesekljajte.
- 2 V ponvi segrejte oljčno olje ter na hitro popražite jajčevец in papriko. Dodajte čebulo in česen ter nadaljujte s praženjem.
- 3 Dodajte špinačne liste ter po okusu začinite z morskó soljo, mletim poprom, dalmatinskimi zelišči in limoninim sokom.
- 4 Kozicam po potrebi odstranite lupino ter jih začinite z morskó soljo in mletim poprom. Nato jih v oljčnem olju na močnem ognju hitro popražite, premešajte s špinačo in drugo zelenjavo ter uživajte.

