



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.

