

Misa s čerstvým šalátom s baby špenátom

20–30 Min

Príprava

1. Uvarte vajíčka namäkko, nechajte vychladnúť, ošúpte a odložte nabok.
2. Ošúpte avokádo, vyberte jadro a nakrájajte dužinu na kocky. Umyte reďkovky, odstráňte stopky a nakrájajte na plátky. Pažítku zrolujte do tenkého zväzku a nasekajte nadrobno. Pridajte všetko do misky s baby špenátom.
3. Marinujte s citrónovou šťavou a olivovým olejom. Všetky prísady dobre premiešajte a dochuťte morskou soľou a mletým korením podľa chuti.
4. Nakrájajte bagetu na kocky. Na panvici zohrejte maslo, pridajte kocky bagety a prudko opekajte, kým nebudú svetlohnedé.
5. Prekrojte varené vajíčka na polovicu a pridajte do misy s krutónmi.
6. Ozdobte jedlo rustikálnymi bylinkami a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

1 ks	Avokádo
1	Baby špenát, za hrsť
1 ks	Bageta
1 ks	Zväzok pažítky
2 ks	Vajcia
4 ks	Reďkovky
4 PL	Olivový olej
2 PL	Citrónová šťava
1 PL	Maslo
1 štipka	Talianske byliny
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé