



Misa s čerstvým šalátom s baby špenátom

🕒 20–30 Min   

Príprava

- 1 Uvarte vajíčka namätko, nechajte vychladnúť, ošúpte a odložte nabok.
- 2 Ošúpte avokádo, vyberte jadro a nakrájajte dužinu na kocky. Umyte red'kovky, odstráňte stopky a nakrájajte na plátky. Pažitku 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 Produkty

1 ks	Avokádo
1	Baby špenát, za hrst'
1 ks	Bageta
1 ks	Zväzok pažitky
2 ks	Vajcia
4 ks	Red'kovky
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

