

Свіжий боул (bowl) салат з молодим шпинатом

20–30 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

1	Авокадо
1	Молодий шпинат, пучок
1	Багет
1	Пучок цибулі-шніт
2	Яйця
4	Редис
4 ст. л.	Оливкова олія
2 ст. л.	Лимонний сік
1 ст. л.	Масло
1 щіпка	Трави Італійські
1 щіпка	Сіль морська йодована
1 щіпка	Чорний перець горошок

Приготування

1. Некруто відваріть яйця, залиште охолонути, очистіть від шкаралупи й відкладіть.
2. Очистіть авокадо, видаліть кісточку й наріжте кубиками. Помийте редис, видаліть стебла й тонко наріжте. Подрібніть цибулю-шніт. Додайте все в миску з молодим шпинатом.
3. Замаринуйте в оливковій олії з лимонним соком. Добре перемішайте всі інгредієнти, додайте сіль та мелений перець за смаком.
4. Наріжте багет кубиками. Підігрійте на сковороді вершкове масло, додайте кубики багета й злегка обсмажте до світло-коричневого кольору.
5. Розріжте варені яйця навпіл і додайте в миску з грінками.
6. Насамкінець додайте до страви "Трави італійські". Смачного!