



# Sveža solatna skleda z mlado špinačo

🕒 20–30 Min     🍴

## Priprava

### Sestavine 4 Porcije

👉 = Kotányi Produkte

1	Avokado
1	Pest mlade špinače
1	Bageta
1	Šopek drobnjaka
2	Jajci
4	Redkvice
4 žlice	Oljčnega olja
2 žlisci	Limoninega soka
1 žlica	Masla
1 ščeppec	👉 Mediteranska zelišča
1 ščeppec	👉 Morska sol jodirana
1 ščeppec	👉 Popri črni celi

- 1 Jajci skuhajte do mehkega in pustite, da se ohladita. Nato ju olupite in postavite na stran.
- 2 Avokado olupite, odstranite koščico in narežite meso na kocke. Redkvice operite, odstranite zgornje dele in narežite na rezine. Drobnjak narežite na tanke kolobarje. Vse skupaj dajte v skledo z mlado špinačo.
- 3 Marinirajte z limoninim sokom in oljčnim oljem. Dobro zmešajte vse sestavine ter jih po okusu začinite z morsko soljo in mletim poprom.
- 4 Bageto narežite na kocke. V ponvi segrejte maslo, dodajte krušne kocke in jih na kratko popražite, da rahlo porjavijo.
- 5 Kuhani jajci razpolovite in skupaj s krušnimi kockami dajte v skledo.
- 6 Jed okrasite z mediteranskimi zelišči in uživajte.

