



# Sveža solatna skleda z mlado špinačo

🕒 20–30 Min   

## Priprava

- 1 Jajci skuhamo do mehkega in pustimo, da se ohladita. Nato ju olupimo in postavimo na stran.
- 2 Avokado olupimo, odstranimo koščico in narežimo meso na kocke. Redkvice operimo, odstranimo zgornje dele in narežimo na rezine. Drobniak narežimo na tanke kolobarje. Vse skupaj damo v skledo z mlado špinačo.
- 3 Mariniramo z limoninim sokom in oljčnim oljem. Dobro zmešamo vse sestavine ter jih po okusu začinite z morskimi soljo in mletim poprom.
- 4 Bageto narežimo na kocke. V ponvi segreje maslo, dodamo krušne kocke in jih na kratko popražimo, da rahlo porjavijo.
- 5 Kuhani jajci razpolovimo in skupaj s krušnimi kockami damo v skledo.
- 6 Jed okrasimo z mediteranskimi zelišči in uživamo.

## 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 žlici	Limoninega soka
1 žlica	Masla
1 ščepec	♦ Mediteranska zelišča
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

