

Świeża sałatka ze szpinakiem baby

20–30 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 szt.	Awokado
300 g	Szpinak baby
1 szt.	Bagietka
1 op.	Pęczek szczypiorku
2 szt.	Jajko
4 szt.	Rzodkiewka
4 łyżki	Oliwa z oliwek
2 łyżki	Sok z cytryny
1 łyżka	Masło
1 szczypta	Zioła Włoskie mieszanka przypraw
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty

Przygotowanie

1. Ugotuj jajka na miękko, pozostaw do ostygnięcia, obierz i odłóż na bok.
2. Obierz awokado, usuń pestkę i pokrój miąższ. Umyj rzodkiewki, usuń łodygi i pokrój. Zwiń szczypiorek w cienki pęczek i posiekaj. Dodaj wszystko wraz ze szpinakiem baby do miski.
3. Zamarynuj sokiem z cytryny i oliwą z oliwek. Dobrze wymieszaj wszystkie składniki i dopraw do smaku solą morską i mielonym pieprzem.
4. Pokrój bagietkę w kostkę. Rozgrzej masło na patelni i dodaj kostki bagietki, a następnie smaż do momentu, aż uzyskają jasnobrązowy kolor.
5. Przekrój ugotowane jajka na pół i dodaj do miski z grzankami.
6. Posyp potrawę mieszanką przypraw Zioła Włoskie Kotányi i ciesz się jej smakiem.