
Sałatka ze szpinaku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3218 razy.

Miska swiezego szpinaku, tyle, co salatki na dwie osoby

1 gotowane na twardo jajko

2 plasterki boczku

jedna mala cebula

Sos:

2 lyzki kwasnej smietany

1 lyzka wody lyzeczka musztardy

1/2 lyzeczki soli

1/2 lyzeczki cukru

1 zabek czosnku

Zrobic sos:

czosnek posiekac drobniutko, ukrecic z cukrem i sola, dodac smietane, wode i musztarde, wymieszac. Szpinak oplukac i obciac szypulki. Posiekac jajko, usmazyc boczek bardzo mocno, zeby caly tluszcz z niego wyszedl, odsaczyc na papierze, gdy zimny, posiekac na drobniutkie kawaleczki. Cebule pokroic w cienkie plastry, i na pol.

Szpinak wymieszac najpierw z sosem, nastepnie posypac cebula, boczkiem i jajkiem, przerzucic pare razy. Podawac od razu, bo wiednie. Jezeli do tego usmazyc sie szybko piers kurza, i potnie na paski, i polozy na wierzchu, to mozna uwazac te salate za obiad.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Ja dodaje jeszcze cienko pokrojonych surowych pieczarek

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>