
Płonąca sałatka ze szpinaku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3962 razy.

8 szklanek posiekanego szpinaku,

1/4 bekonu,

2 jaja na twardo,

pokrojone w plasterki,

1/4 szklanki selera, poszatowanego,

2 łyżki siekanego szczypioru,

1/2 łyżki grubo zmielonego pieprzu,

1/4 łyżki cukru,

1/3 szklanki octu,

2 łyżki soku cytrynowego,

3 łyżki brandy.

Przepis na 6-8 porcji.

Usmażyć bekon aż będzie chrupiący, odlać tłuszcz zachowując 1/2 szklanki. W dużym naczyniu do sałatek ułożyć szpinak, jaja, seler, szczypior, popieprzyć, posolić. W małym rondelku połączyć cukier, tłuszcz spod bekonu, ocet, sok cytrynowy. Podgrzać niemal do wrzenia, wymieszać z pokruszonym bekonem i połączyć ze szpinakiem. Zmieszać. Ogrzać brandy aż zacznie parować. Zapalić i szybko połączyć sałatkę.