



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Salatka szparagowo-szpinakowa

Łagodna potrawa, oliwki i przyprawy nadają smak.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Liczba porcji: więcej

☒ dieta

Składniki:

- cukier, 1 łyżecz.
- pieprz czarny, 3 szczypta
- sól, 2 łyżecz.
- ocet balsamiczny, 2 łyżk.
- oliwka zielona, 15 dag
- mozzarella, 1 szt.
- szpinak , 10 dag
- szparaga, 50 dag

Sposób przygotowania:

Zaagotować wodę z łyżeczka soli i cukru. Szparagi obrać i włożyć do gorącej wody w wysokim garnku (czubki powinny wystawać z wody, bo rozgotują się). Gotować 5 min. wyjąć z wody, ostudzić pokroić na małe kawałki ok 1,5 cm. Połączyć z listkami świeżego szpinaku, zielonymi oliwkami i serem mozzarellą pokrojonym na kostki, Przyprawić do smaku, polać octem balsamicznym. dobra też jest z majonezem. Smacznego.

