

## Sałatka ze szpinakiem i białą rzodkwią



### BEATRIS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>szpinak świeży</b>	1 garść
<b>pomidor</b>	1 sztuka
<b>cebula</b>	1/2 sztuki
<b>biała rzodkiew</b>	10 dkg
<b>ocet balsamiczny</b>	1 łyżeczka
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>musztarda</b>	1 łyżeczka
<b>olej</b>	4 łyżeczki
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz do smaku</b>	
<b>winogrona</b>	40 (rodzynkowe)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak dokładnie oczyścić, grubo pokroić. Cebulę pokroić w kostkę, pomidora w półplasterki, winogrona przekroić na pół. Rzodkiew obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Wszystko wymieszać, oprószyć solą i pieprzem. Ocet wymieszać z olejem, cukrem i musztardą. Sosem polać sałatkę, lekko wymieszać.