

Salatka ze szpinaku z jajkami w koszulkach i serem pleśniowym



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidorków koktajlowych	10 sztuk
szpinak świeży	200 g
czosnek ząbki	
ocet 10 %	1 łyżeczka
ocet balsamiczny	1 łyżeczka
sól	
pieprz	
ser lazur	115 (złocisty)
chleb wieloziarnisty	2 ciemny
jajka przepiórcze	10 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- gotujemy w garnku wodę z dodatkiem łyżeczki octu, delikatnie wbijamy jajka i gotujemy około 1 minuty, wyjmujemy jajka,
- szpinak myjemy i dokładnie suszymy, układamy na talerzach,
- na szpinaku rozkładamy jajka, pokrojone na pół pomidory i pokrojony w kostkę ser,
- polewamy oliwą, octem balsamicznym, przyprawiamy solą i pieprzem,
- kromki chleba opiekamy na patelni, następnie obieramy czosnek i nacieramy nim pieczywo,
- kroimy go w kostkę, rozkładamy na sałatce i polewamy jeszcze odrobiną oliwy