

Špenátový salát

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

500 g	zelené špenátové listy
2 stroužek	česnek
4 lžíce	olivový olej
50 g	piniové oříšky (můžeme nahradit i nesolenými buráky)
	sůl
	pepř mletý
1/2 ks	šťáva z citronu



Postup přípravy

Špenátové listy omyjeme a osušíme. Česnek prolisujeme, smícháme s olivovým olejem a dáme na chvíli (!) na oheň na sporák – až začne česnek vonět, ihned odstavíme (nesmíme nechat dlouho, jinak nám zhořkne!). Přimícháme piniové (popř. burské) oříšky a citronovou šťávu, osolíme a jemně opeříme. Promícháme se špenátovými listy a okamžitě podáváme. Jako přílohu servírujeme čerstvé pečivo.