

Ze szpinaku

Składniki

Kilogram dorodnych liści szpinaku, 2 białka jaj ugotowanych na twardo, 2 łyżki uprażonych na patelni pestek dyni, 3-4 ząbki czosnku, łyżka posiekanych liści bazylii lub płaska łyżeczka suszonych.

Sos: szklanka jogurtu naturalnego, łyżka musztardy, 2 żółtka jaj ugotowanych na twardo, łyżeczka cukru, pieprz, sól

Sposób przyrządzenia

Szpinak oczyścić, starannie opłukać, włożyć do wrzącej osolonej wody i gotować 3-5 min. Liście osączyć, ostudzić i posiekać. Wymieszać z białkami jaj pokrojonymi w kostkę, czosnkiem przeciśniętym przez praszkę, pestkami dyni i bazylią. Do żółtek utartych z cukrem i musztardą wlewać powoli jogurt i sok z cytryny, cały czas mieszając. Doprawić sos do smaku cukrem, solą i pieprzem, wymieszać ze szpinakiem. Przed podaniem schłodzić.

