

Spenót saláta



- előkészület: 10 perc
- főzés: 15 perc

hozzávalók 2 főre

- 150 g spenótlevél
- 4 tojás
- maréknyi fenyőmag
- 8 szelet pancetta
- olívaolaj

elkészítés

1. Miután a spenótlevelek szárait lecsipkedtük, alaposan megmossuk a spenótot és megszáritjuk.
2. A tojásokat megfőzzük: lábasba tesszük, hideg vizet engedünk rá, hogy bőven ellepje, nagy lángon felforraljuk, majd mérsékeljük a hőt, és forrástól számítva 10 perc után levesszük a tűzről, hideg vizet engedünk rá. Rögtön megpucoljuk, és gerezdekre vágjuk.
3. Miközben a tojást főzzük, egy serpenyőt szárazon felhevítünk, illatosra pirítjuk benne a fenyőmagokat, ha már szép arany színűek, kivesszük és félretesszük. Ugyanebben a serpenyőben, szintén szárazon, a pancetta szeletek mindkét oldalát pár perc alatt megpirítjuk.
4. Nincs más hátra, mint a spenótleveleket tányérra rendezni, ráhelyezni a tojást, a pancettát, rászórni a fenyőmagot, és olívaolajjal permetezni.