

Salát z čerstvého špenátu s jahodami a ředkvičkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- špenát 3 hrnek
- polníček 1 hrst
- ředkvičky 5 ks
- jarní cibulka 1 svazek
- citrón 1.2 ks
- olivový olej 1 lžička
- jahod 5 ks
- mandle 1.4 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Operte špenátové listy spolu s polníčkem a osušte je papírovou utěrkou. Nakrájejte ředkvičky na půlměsíčky, cibulku na jemná kolečka a jahody na půlky nebo na čtvrtiny.

2

Špenátové listy smíchejte v míse s nakrájenými ředkvičkami a cibulkou. Vše pokapejte citronovou

šťávou a olivovým olejem. Nakonec vmíchejte jahody. Salát podávejte posypaný mandlemi.

3

Prima tip: Originální alternativou citronu do salátu je mandarinka.