

Πεντανόστιμη ζεστή σαλάτα με σπανάκι και πιπεριές Φλωρίνης, με ξύδι μπαλσάμικο που απογειώνει τη γεύση! Ένα υγιεινό και νόστιμο πιάτο που θα λατρέψετε!

Τι θα χρειαστείτε

400 γρ. σπανάκι

1 πράσο

2 φρέσκα κρεμμυδάκια

2 κ.σούπας ξύδι βαλσάμικο

1 κ.σ. κρέμα βαλσαμικού

3 πιπεριές Φλωρίνης βρασμένες, κομμένες σε λωρίδες

1-2 κ.σ. ελαιόλαδο

Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε το πράσο και τα κρεμμυδάκια σε ροδέλες και τα σωτάρουμε με ελάχιστο ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το σπανάκι και τις πιπεριές σε λωρίδες. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι. Σβήνουμε με το βαλσάμικο ξύδι. Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε!

Βήμα προς Βήμα

1 Κόβουμε το πράσο και τα κρεμμυδάκια σε ροδέλες και τα σωτάρουμε με ελάχιστο ελαιόλαδο.

2 Προσθέτουμε το σπανάκι και τις πιπεριές σε λωρίδες.

3 Βάζουμε αλάτι και πιπέρι.

4 Σβήνουμε με το βαλσάμικο ξύδι.

5 Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε!