

## سلطة السبانخ مع الليمون المخلل



المقادير:

1 كيلوغرام من أوراق السبانخ الطازجة

3 حبات من الليمون المخلل

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

2 فلفل أحمر، شرائح رفيعة

1 ملعقة كبيرة من الشطة الخشنة

3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون

## ملح وفلفل

الطريقة:

يُغسل ورق السبانخ ويُجفف

يُقطع مخلل الليمون إلى أنصاف، ثم قطع صغيرة بعد التخلص من البذر، ويمكن الحفاظ على بعض الشرائح الطويلة للتزيين

يُسخن زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة

يُقلّب الفلفل الأحمر الطازج في الزيت لمدة 5 دقائق

تُضاف أوراق السبانخ وتقلب مع الفلفل في الزيت الساخن حتى تذبل قليلاً

يُضاف الليمون المخلل والشطة، تتبلل المحتويات بالملح والفلفل مع التقليل لنحو 5 دقائق

يُضاف عصير الليمون وتُرفع بعيداً عن النار وتوضع في طبق التقديم