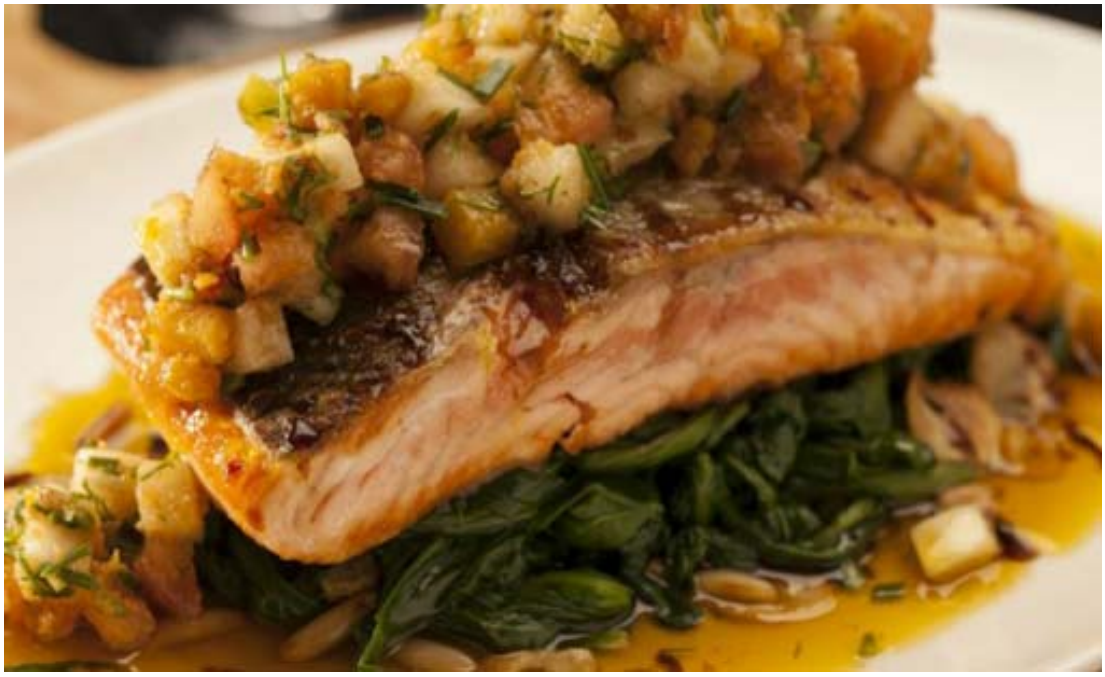
السلمون المخلي مع السبانخ



المقادير:

- كيلوجرام من شرائح السلمون المخلية من الجلد والعظام والشوك
- خل أحمر
- عصير ثلاث ليمونات
- ملعقة كبيرة من الزبدة مضاف إليها ثلاث ملاعق متوسطة من الشبت المفروم ناعماً، وعصير الليمون.
- ملح وفلفل أبيض
- هيل مطحون
- زنجبيل
- سبانخ مسلوق على البخار.

الطريقة:

تغسل شرائح السلمون بالخل بحذر، ثم تشطف بماء نقي تتبل بالملح والفلفل الأبيض والهيل، توضع الزبدة ومعها الشبت – توضع – على نار هادئة حتى تذوب الزبدة ويأخذ رائحة الشبت، ثم تضاف شرائح السلمون تقلب على كلّ جانب منها لمدة خمس دقائق ثم تقدم مع السبانخ الناضج على البخار، يقدم مع سلطة الزبادي بالأعشاب.