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، ثمّ 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، تتبل المحتويات بالملح والفلفل مع التقليب لنحو 5 دقائق
- يُضاف عصير الليمون وتُرفع بعيداً عن النار وتوضع في طبق التقديم