Květákový salát s vlašskými ořechy

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	menší květák
1 lžíce	olivový olej
1 ks	červená cibule nakrájená na jemné plátky
50 g	čerstvý baby špenát
hrst	nasekané vlašské ořechy
3 lžíce	vinný ocet
1 lžíce	med
	sůl a pepř



Postup přípravy

Květák očistíme a obereme na malé růžičky. Restujeme na olivovém oleji asi 5 minut, přidáme najemno nakrájenou cibuli a společně restujeme asi 15 minut, dokud cibule i květák nezměknou. Mezitím v míse smícháme vinný ocet s medem. Orestovanou směs květáku a cibule smícháme s dresinkem, osolíme, opepříme, přidáme drcené vlašské ořechy a opraný baby špenát a ihned podáváme.