

1 majonezu, 250 g świeżego szpinaku, musztarda, sól, cukier, sok z cytryny

Szpinak starannie opłukać w dużej ilości wody, przebrać, grube łodyżki odrzucić. Zalać osoloną, wrzącą wodą, ugotować bez przykrycia, odcedzić, bardzo drobno posiekać lub przetrzeć przez sito.

Majonez wymieszać ze szpinakiem, przyprawić do smaku solą, cukrem, musztardą i sokiem z cytryny.

wg KUCHNI POLSKIEJ pod red. dr St. Bergera