



## Pavasara dārzeņu salāti

### Sastāvdaļas:

500 grammi svaigi, vidēji tievi  
spargeļi

500 grammi svaigi, mazi kartupeļi

Svaigi spināti

4 ēdamkarotes sausa baltvīna



### Mērcei:

Estragons

Sula no viena svaiga citrona

½ krūzīte eļļas

Sāls

**Pagatavošana:** kartupeļus nomizo un novāra, sagriež gabaliņos, ja tie ir lieli. Vīnu ielej glāzē un ļauj tam kādu brīdi "elpot". Spargēļus sagriež gabaliņos un liek vārošā sālsūdenī, vāra 3-8 minūtes, pēc tam notecina. Novārītos spargēļus kopā ar kartupeļiem un svaigām spinātu lapām liek salātu traukā un pārlej ar mērci, ko pagatavo, sajaucot kopā visas mērcei paredzētās sastāvdaļas.