



## Sinapinlehtiä ja pekonia

Aineet: 500 g sinapinlehtiä (voi korvata lehtikaalilla)  
1 tl suolaa  
3 rkl öljyä  
4 siivua pekonia  
4 tl etikkaa

Valmistus: Pese lehdet. Keitä lehtiä 6-8 minuuttia ja kuivata. Paista pekoni. Kuumenna öljy, lisää lehdet ja sekoita. Lisää suola ja kypsennä 5 minuuttia. Paloittele pekoni ja lisää lehtien joukkoon. Lisää etikkaa. Sekoita ja kypsennä vielä 3 minuuttia.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)