

Solata z zeleno piro

45–60 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

100 g	Zelene pire
2	Šalotki
3 žlic3	Oljčnega olja
1 pest	Motovilca
1	Korenček
1	Jeruzalemska artičoka
1	Por
1 žlička	Pehtran zdrobljeni

Za preliv:

1 žlici	Oljčnega olja
1 žlica	Jabolčnega kisa
1 žlička	Dijonske gorčice
1 žlička	Medu
	Poper črni celi
	Morska sol jodirana

Priprava

1. Skuhajte zeleno piro po navodilih na embalaži. Nato odlijte preostalo vodo in kuhano zeleno piro dajte v večjo posodo, da se ohladi. Korenček in jeruzalemsko artičoko narežite na rezine ali kocke.
2. Operite por ter ga narežite na kolobarje. Zelenjavo pokapajte z olivnim oljem in začinite s soljo, poprom in pehtranom. Razporedite jo na pekač prekrit s papirjem za peko. Pecite v pečici približno 15 minut pri 200 °C.
3. Por dodajte 5 minut pred koncem peke. Med pečenjem pripravite preliv. V posodi preprosto premešajte vse sestavine.
4. V ponvi na srednjem ognju prepražite narezano šalotko na dveh žlicah olja.
5. V Večji posodi zmešajte zeleno piro s pečeno zelenjavo, šalotko in motovilcem. Primešajte še preliv ter začinite s soljo in poprom.