



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За дъмплингите

250 g	Цвекло, Варено
400 g	Хляб, на кубчета
200 ml	Прясно мляко
3 бр.	Яйца
1 бр.	Лук
1 с.л.	Масло
1 ч.л.	Пресен кориандър
2 ч.л.	♦ Сол от Средиземно море
1 ч.л.	♦ Пипер меланж на зърна
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно

За салата „Уолдорф“

400 g	Целина
500 g	Ябълки, зелени
200 g	Майонеза
160 g	Орехи
50 ml	Заквасена сметана
6 с.л.	Лимонов сок
2 ч.л.	♦ Сол от Средиземно море
	♦ Пипер меланж на зърна

Дъмплинги с цвекло и салата „Уолдорф“

⌚ 45—60 Минути



Подготовка

- 1 Нарежете лука ситно и го сотирайте в малко масло, докато стане прозрачен.
- 2 В купа разбъркайте яйцата със сол, пипер меланж, индийско орехче и ситно нарязан кориандър. Пюрирайте цвеклото.
- 3 Загрейте млякото леко – не оставайте да стане горещо. Разбъркайте го с лука, яйцата, цвеклото и кубчетата хляб, за да пригответе тестото за дъмплингите. Оставете настрана за 15 минути.
- 4 Оформете топчета от тестото и сгответе във вряща, подсолена вода за около 15 минути.
- 5 През това време пригответе салата „Уолдорф“. Обелете целината и нарежете на тънки лентички. Измийте ябълките, махнете сърцевината и нарежете на тънки парченца, без да белите.
- 6 Накълцайте ситно орехите. Разбъркайте майонезата със заквасена сметана, сол, пипер меланж и лимонов сок. Сложете целината, ябълката и орехите в купа и овкусете със суса.
- 7 Извадете дъмплингите от водата и сервирайте със салата „Уолдорф“.

