



# Édesburgonyatócsni tormás mártogatóssal és spenótos salátával

🕒 20–25 Perc 

## Elkészítés

### Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Édesburgonya
0.5 fej	Hagyma
2 db	Tojás
35 g	Kenyérmorzsa
	Olaj a sütéshez
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Fokhagyma granulátum
1 csipet	Őrölt koriandermag
0.5 tk	♦ Paprika, édes

#### A mártogatóshoz

200 g	Tejföl
1 ek	Majonéz
1 ek	Torma
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész

#### A salátához

200 g	Bébispenót
30 g	Parmezán
50 g	Aprított dió
30 ml	Olívaolaj
0.5 db	Citrom leve
0.5 tk	Mustár
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész

- 1 Első lépésben mosd meg, hámozd meg és reszeld le az édesburgonyát. Majd a hagymát is reszeld hozzá. Mehet bele a tojás és a zsemlemorzsa is, és fűszerezd a felsorolt Kotányi-fűszerekkel, és mindent jól keverj össze.
- 2 Melegítsd fel egy serpenyőt közepes lángon. Adj hozzá két-három evőkanál olajat és egy evőkanálnyi édesburgonya-keveréket. Nyomkodd le enyhén a keveréket, és formálgj belőle kis halmokat. A serpenyő méretétől függően egy körben négy-hat tócsnit süss. Négy perc után fordítsd meg a rösztit, és süsd további négy percre. Ismételd meg a folyamatot a maradék keverékkel. A megsült tócsnit konyhai törlőn csepegtetsd le.
- 3 Amíg a tócsni sül, készítsd el a mártogatóst és a salátát. A mártáshoz az összes hozzávalót keverd össze egy tálban. A salátához mosd meg a bébispenótot, és tedd át egy tálba. Végy egy befőttes üveget és add hozzá az olajat, a citromlevet, a mustárt, a sót és a borsot, zárd le az üveget, és rázd össze. Keverd össze egy tálban a spenótot, a diót és a parmezánt, majd öntsd rá az elkészített öntetet.
- 4 A végén a sült rösztit az elkészített mártással és salátával tálald.

