

# Găluște de sfeclă roșie cu salată Waldorf cremoasă

45—60 Min.

## Pregătire

1. În prima etapă, ceapa este tocată mărunt și sotată în puțin unt până devine translucidă. Într-un castron, se amestecă bine ouăle cu sare, piper, coriandru și nucșoară de la Kotányi. Se adaugă cuburile de pâine.
2. În aluatul de găluște se adaugă sfecla roșie pasată piure . Se frământă totul foarte bine și se lasă la dospit timp de 15 minute.
3. Acum se pot modela găluștele mici cu mâinile ude. Se gătesc în apă sărată clocotită sau la abur timp de aproximativ 15 minute.
4. Între timp, se poate prepara salata Waldorf cremoasă. Pentru a face acest lucru, se cojește țelina și se taie în benzi fine. Se spălă merele si se taie în felii subțiri. Se curăță și se taie nucile.
5. Se amestecă smântâna cu maioneza și se condimentează cu sare, piper și suc de lămâie. Se adaugă bețișoarele de țelină, feliile de mere și bucățile de nucă în castron și se amestecă cu sosul cremos.
6. Se scot găluștele finite din oală și se servesc cu salata fructată.

## Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru găluște:

| | |
|---|---|
| 250 g | Sfeclă roșie gătită |
| 400 g | Cuburi de pâine |
| 200 ml | Lapte |
| 3 | Ouă |
| 1 | Ceapă |
| 1 lingură | Unt |
| 2 linguriță | Sare de mare iodată |
| 1 linguriță | Piper mozaic boabe |
| 1 linguriță | Coriandru proaspăt |
| 1 linguriță | Nucșoară măcinată |

Pentru salată:

| | |
|---|---|
| 400 g | Țelină |
| 500 g | Mere |
| 200 g | Maioneză |
| 160 g | Nuci |
| 50 ml | Smântână |
| 2 linguriță | Sare de mare iodată |
| 1 linguriță | Piper mozaic boabe |
| 6 linguri | Suc de lămâie |