



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 lingurițe	♦ 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 lingurițe	♦ Sare de mare iodată
1 linguriță	♦ Piper mozaic boabe
6 linguri	Suc de lămâie

Găluște de sfeclă roșie cu salată Waldorf cremoasă

⌚ 45—60 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 În prima etapă, ceapa este tocată mărunț 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 spală merele și 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.

