

Mediteranska salata od krumpira

35–45 Min

Priprema

1. Krumpire operite, stavite u lonac sa slanom vodom i kuhajte dok ne omekšaju. Zatim ih ocijedite, ogulite dok su još topli i ostavite da se ohlade.
2. U međuvremenu pripremite ostale sastojke. Luk ogulite i narežite na tanke trakice. Masline i srca artičoke prerežite na pola. Sušene rajčice narežite na tanke trakice, a svježi bosiljak nasjeckajte. Pinjole kratko prepržite na suhoj tavi.
3. Za dressing sitno protisnite češnjak. U zdjelici pomiješajte maslinovo ulje s Kotányi talijanskim začinskim biljem, medom, senfom, češnjakom i bijelim balzamičnim octom.
4. Na kraju krumpire prerežite na polovice ili četvrtine, ovisno o veličini. Sve sastojke pomiješajte i prelijte dressingom. Ostavite da odstoji 5–10 minuta. Poslužite uz naribani parmezan i svježi bosiljak.

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

1 kg	Krumpira
1	Češanj češnjaka
50 g	Sušenih rajčica
3 žlice	Maslina
3 žlice	Pinjola
3 žlice	Kapara
5 kom	Artičoka
4 žlice	Parmezana, naribanog
1 šaka	Svježeg bosiljka
5 žlica	Maslinovog ulja
4 žlice	Balzamičnog octa
1	Ljubičasti luk
1 žlica	Dijon senfa
1 žličica	Meda
1 žlica	Začinsko bilje na talijanski