



Meditranska solata s krompirjem

⌚ 35—45 Min   

Priprava

- 1 Umijte krompir in ga v vreli slani vodi skuhajte do mehkega. Odcedite vodo ter ga še toplega olupite in počakajte, da se ohladi.
- 2 Vmes pripravite ostale sestavine. Olupite čebulo ter je narežite na trakce. Prepolovite olive ter artičoke. Tudi sušen paradižnik narežite na trakove. Nasekljajte baziliko. Pinjole popecite na ponvi.
- 3 Pripravite preliv. Fino stisnite česen. Zmešajte mediteranska zelišča z oljčnim oljem, medom, gorčico, česnom ter belim balzamičnim kisom.
- 4 Narežite krompir. Zmešajte vse sestavine ter jih prelijte z prelivom. Dobro premešajte ter pustite stati 5 do 10 minut. Servirajte z nekaj naribanega parmezana ter svežo baziliko.

Sestavine 6 Porcije

 = Kotányi Produkte

1 kg	Voskastega krompirja
1 strok	Česna
50 g	Na soncu sušenega paradižnika
3 žlice	Izkoščičenih zelenih oliv
3 žlice	Pinjol
3 žlice	Kaper
5	Artičokinih src
4 žlice	Ribanega parmezana
1 skodelica	Sveže bazilike
5 žlic	Oljčnega olja
4 žlice	Rahlega balzamičnega kisa
1	Rdeča čebula
1 žlica	Dijonske gorčice
1 žlička	Medu
1 žlica	 Mediteranska zelišča

