



Средиземноморска картофена салата

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Картофи
50 g	Сушени домати, мариновани
10-15 бр.	Зелени маслини, без костилка
3 с.л.	Кедрови ядки
3 с.л.	Каперси
5 бр.	Сърцевина от артишок
4 с.л.	Настърган пармезан
1 ч.ч.	Пресен босилек
1 бр.	Червен лук

За дресинга

1 скилдга	Чесън
5 с.л.	Зехтин
4 с.л.	Балсамов оцет
1 с.л.	Дижонска горчица
1 ч.л.	Мед
1 с.л.	♦ Микс домати и билки

- 1 Измийте картофите и ги сварете в подсолена вода. Отцедете ги и ги обелете, докато са още топли. Оставете ги да изстинат.
- 2 През това време пригответе останалите съставки. Обелете лука и нарежете на полумесеци. Разполовете маслините и артишока. Нарежете сушените домати на тънки лентички. Накълцайте внимателно босилека. Запечете леко кедровите ядки на тиган.
- 3 Пресовайте чесъна и го разбъркайте с останалите необходими съставки за дресинга.
- 4 Разполовете картофите или ги нарежете на четвъртинки. Разбъркайте с останалите съставки и овкусете с дресинга. Оставете настрана за 5-10 минути, за да се развият ароматите и сервирайте с поръсен пармезан и босилек.

