



# Средиземноморска картофена салата

🕒 35–45 Минути ⚡ 4 4 4

## Подготвка

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

## Съставки за 6 Порции

◆ = Kotányi Produkte

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

## За гресинга

1 складка	Чесън
5 с.л.	Зехтин
4 с.л.	Балсамов оцет
1 с.л.	Дижонска горчица
1 ч.л.	Мег
1 с.л.	◆ Микс домати и билки

