

Середземноморський салат з картоплі

35—45 хв

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

1 кг	Картоплі
1	Зубчик часнику
50 г	В'ялені помідори
3 ст.л.	Зелені оливки (без кісточок)
3 ст.л.	Кедрові горіхи
3 ст.л.	Каперси
5 шт.	Серцевини артишоків
4 ст.л.	Сир пармезан, тертий
1 cup	Свіжий базилік
5 ст.л.	Оливова олія
4 ст.л.	Білий бальзамічний оцет
1 шт.	Червона цибуля
1 ст.л.	Діжонська гірчиця
1 ст.л.	Мед
1 ст.л.	Трави італійські

Приготування

1. Картоплю помити, покласти в каструлю з підсоленою водою і відварити до м'якості. Потім відцідити, почистити від шкірки і залишити охолоджуватися.
2. Тим часом можна підготувати інші інгредієнти. Для цього чистимо цибулю, нарізаємо тонкою соломкою. Оливки та артишоки розрізаємо навпіл. В'ялені помідори також нарізаємо тонкою соломкою. Подрібнюємо свіжий базилік. Кедрові горіхи підсмажуємо на сковороді.
3. Наступний крок - приготування заправки. Для цього дрібно давимо часник. У чашці змішуємо оливкову олію з італійськими травами, медом, гірчицею, часником та білим бальзамічним оцтом.
4. На останньому етапі нарізаємо картоплю наполовину або на чверть, залежно від її розміру. Змішуємо все разом і поливаємо заправкою. Даємо настоятися 5-10 хвилин. Подаємо страву, посипавши тертим пармезаном та свіжим базиліком.