



Meleg burgonyasaláta

🕒 25–30 Perc 

Elkészítés

- 1 Először forrald fel egy fazék sós vizet. Közben mosd meg a burgonyát, tisztítsd meg a héjától a szennyeződésekkel, és vágd félbe. Tedd a burgonyát a forrásban lévő vízbe, és főzd 20 percig.
- 2 Ez idő alatt vágd fel a szalonnát kockákra. Melegítsd fel a serpenyőt, tedd bele a szalonnát, és süsd ropogósra. Tedd a szalonnát papírtörlőre, hogy a felesleges zsiradékot lecsöpögtesd.
- 3
- 4 Az utolsó lépésben öntsd rá az öntetet, és keverd össze. Szórd meg sült szalonnával, és tálald.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Burgonya
100 g	Bacon
2 tk	Dijon mustár
1 ek	Méz
1 ek	Almaborecet
50 ml	Olívaolaj
1 ek	Petrezselyem
0.5 tk	♦ Tengeri só, durva szemű
0.5 tk	♦ Fokhagyma granulátum
1 csipet	Koriandermag
0.5 tk	♦ Paprika, édes
	Friss petrezselyem a tálaláshoz

