



Proljetna salata s krumpirom

⌚ 40—45 Min   

Priprema

- 1 Zakuhajte lonac slane vode. Krumpir operite, očistite koru od nečistoća i prepolovite. Stavite krumpir u ključalu vodu i kuhajte 25-30 minuta. U drugom loncu kuhajte grašak 10 minuta.
- 2 Za to vrijeme rotkvice operite i nasjeckajte na četvrtine. Ugrijte tavu, dodajte ulje i rotkvice te pržite 5 minuta. Dodajte šećer, sol i papar te nastavite pirjati još 2 minute. Na kraju ulijte ocat, kuhajte minutu i maknite s vatre. Ostavite da se ohlade.
- 3 Avokado nasjeckajte na kockice. U zdjelici sjedinite senf, med, ocat, ulje i začinsko bilje za salatu. Kuhani krumpir ocijedite i prebacite u zdjelu. Dodajte rotkvice, grašak i avokado, prelijte dresingom i promiješajte. Po želji dodajte klice rotkvice i poslužite.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

800 g	Mladog sitnog krumpira
120 g	Rotkvice
100 g	Graška
1 kom	Avokado
1 žlica	Maslinovog ulja
1 žlica	Vinskog octa
1 žličica	Smeđeg šećera
	Sol i papar, po želji

Za dressing:

1 žličica	Dijon senfa
1 žlica	Meda
1.5 žlica	Vinskog octa
50 ml	Maslinovog ulja
1 žličica	♦ Začinsko bilje za salatu

