



Pulpe de pui afumate și cartofi wedges

🕒 60–90 Min. 🍷🍷🍷

Pregătire

- 1 Pentru a prepara amestecul de asezonare: Amestecă toate ingredientele într-un bol mic. Freacă pulpele de pui cu amestecul și toarnă deasupra 4 linguri de ulei de măsline și lasă la marinat peste noapte în frigider.
- 2 Preîncălzește cuptorul la 200 °C (356°F).
- 3 Așază pulpele de pui într-un vas care poate fi folosit în cuptor și coace-le timp de 40 minute la 200 °C (392 °F), folosind setarea de cuptor convențional.
- 4 Spală cartofii, taie-i în felii de tip wedges și azonează cu puțin ulei de măsline, sare de mare și piper măcinat. Așază într-o tavă căptușită cu hârtie de copt și adaugă pulpele de pui cu 30 de minute înainte de scurgerea timpului de copt.
- 5 Curăță țelina de coajă. Curăță merele de coajă și scoate-le sâmburii. Folosește o răzătoare de tip mandolină pentru a felia fin și stropește cu zeamă de lămâie.
- 6 Amestecă smântâna și maioneza, azonează după gust cu sare de mare și piper măcinat și folosește amestecul ca dressing pentru salată.
- 7 Servește pulpele de pui cu felii de cartofi și salată de mere și țelină pe farfurii și savurează.

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

4	Pulpe de pui
600 g	Cartofi, ceroși
6 lingură	Ulei de măsline
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	♦ Piper negru boabe

Pentru amestecul de asezonare

1 linguriță	Zahăr brun
1 linguriță	♦ Sare de mare iodată
1 linguriță	♦ Boia de ardei afumată
1 linguriță	♦ Chili Piper de Cayenne măcinat
1 linguriță	♦ Piper cu lămâie
1 linguriță	♦ Usturoi granulat

Pentru salata de mere și țelină

2	Mere
1	Țelină, mică
50 g	Maioneză
100 g	Smântână
2 lingură	Zeamă de lămâie
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	♦ Piper negru boabe

