Pulpe de pui afumate și cartofi wedges

60–90 Min.

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

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 asezonează 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, asezonează 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.