



Rösti od batata s umakom od hrena i vrhnja i salatom od špinata, parmezana i oraha

🕒 25–30 Min   

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Batata
Kom	Glavice luka
Vrećice	♦ Quick & Easy za Krumpir
2 kom	Jaja
35 g	Krušnih mrvica
	Ulje, za pečenje

Za umak:

200 g	Kiselog vrhnja
1 žlica	Majoneze
1 žlica	Hrena
1 prstohvat	♦ Papar i sol

Za salatu:

200 g	Baby špinata
30 g	Listića parmezana
50 g	Oraha, krupno sjeckanih
30 ml	Maslinovog ulja
Žličice	Senfa
Žličice	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
	Sok pola limuna

- 1 Batat ogulite, operite i naribajte na ribež. Ocijedite ga pomoću krpe ili gaze i prebacite u zdjelu. Naribajte luk i dodajte ga u zdjelu s batatom. Ubacite jaja i krušne mrvice te začinite Kotányi Quick&Easy mješavinom začina za krumpir, dobro promiješajte.
- 2 Zagrijte tavu na srednje jakoj vatri. Dodajte 2-3 žlice ulja te žlicu smjese od batata. Lagano pritisnite smjesu kako bi dobili oblik pljeskavice. Pecite 4-6 röstija u turi, ovisno o veličini tave. Nakon 4 minute okrenite röstii i pecite još 4 minute. Ponovite s ostatkom smjese. Pečene röstije vadite na pladanj obložen papirnatim ubrusom.
- 3 Dok se röstiji peku pripremite umak i salatu. Sjedinite sve sastojke za umak u zdjelici. Za salatu operite baby špinat i prebacite u zdjelu. U staklenku dodajte ulje, sok limuna, senf, sol i papar, zatvorite staklenku i protresite. Dodajte parmezan i orahe u zdjelicu sa špinatom te prelijte pripremljenim dresingom.
- 4 Poslužite pečene röstije uz pripremljeni umak i salatu.

