

Salată caldă de cartofi și bacon crocant

25–30 Min.

Pregătire

1. Mai întâi, se pune la fiert o oală cu apă sărată. Între timp, se spală cartofii, se curăță de coajă și se pun în apa clocotită pentru 20 de minute.
2. În acest timp, se taie baconul cubulețe. Se încălzește tigaia, se adăugă baconul și se prăjește până devine crocantă.
3. Acum se spălă și se toacă mărunt pătrunjelul. Se face un mix de muștarul, mierea, oțetul, uleiul, toate condimentele Kotányi (sare, usturoi, coriandru și boia) și pătrunjelul. Se scurg cartofii fierți și se transferă într-un bol mare.
4. În ultimul pas, se toarnă mixul peste și se amestecă. Se presară baconul prăjit și se poate servi.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

1 kg	Cartofi
100 g	Bacon
2 linguri	Muștar de Dijon
1 linguriță	Miere
50 ml	Ulei de măsline
1 lingură	Pătrunjel tocat
0.5 linguriță	Coriandru, boabe
0.5 linguriță	Sare de mare iodată
0.5 linguriță	Usturoi granulat
0.5 linguriță	Boia de ardei dulce