



Salată cu gălbiori și mămăligă cu verdeață

🕒 20–30 Min. 🍴🍴🍴

Pregătire

Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Salată verde
400 g	Gălbiori
300 g	Mure
2 lingură	Ulei

Pentru dressing

2 lingură	Oțet balsamic
4 lingură	Ulei de măsline
2 lingură	Muștar Dijon
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	♦ Piper mozaic boabe

Pentru mămăligă

700 ml	Supă de legume
700 ml	Lapte de ovăz
400 g	Făină de porumb
100 g	Parmezan
1 lingură	Unt
1 un vârf de cuțit	♦ Chili Piper de Cayenne măcinat

- 1 Pentru a prepara mămăliga: Adaugă 1 linguriță de verdețuri Kotányi în supa de legume și laptele de ovăz și lasă-le să fiarbă. Când începe să fiarbă, amestecă mămăliga cu atenție în lichidul fierbinte.
- 2 Acum lasă mămăliga să fiarbă încet la foc mic. Îți recomandăm să o mesteci periodic, pentru a evita să se prindă de fundul oalei și să se ardă. După aproximativ 20 de minute, mămăliga ar trebui să fie bine fiartă și pregătită.
- 3 În timp ce mămăliga fierbe: Rade parmezan și încorporează-l în amestec după 20 de minute. Asezonează mămăliga după gust cu sare și piper de Cayenne de la Kotányi, apoi las-o să se răcească într-un bol. Ar fi preferabil s-o lași în frigider peste noapte.
- 4 Spală bine salata și așaz-o pe o farfurie. Apoi decorează cu mure.
- 5 Acum amestecă toate ingredientele pentru dressing și pune-le deoparte pentru mai târziu. Clătește bine bureții gălbiori la robinet și usucă-i prin tamponare cu un prosop de hârtie. Încinge puțin ulei într-o tigaie și prăjește gălbiorii. Asezonează cu un vârf de cuțit de piper și de sare de mare de la Kotányi.
- 6 Creează găluștele din mămăligă modelându-le cu mâna. Nu trebuie să aibă toate aceeași mărime! Încinge untul într-o tigaie și prăjește găluștele pe ambele părți până se rumenesc.
- 7 Decorează salata cu bureți gălbiori și cu dressingul de casă. Aranjează și găluștele de mămăligă pe farfurie și savurează.

