

Salată cu gălbiori și mămăligă cu verdeață

20–30 Min.

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

Pregătire

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.