



Ingrediente 6 Porții

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Cartofi
1	Cățel de usturoi
50 g	Roșii uscate
3 linguri	Măsline verzi fără sămburi
3 linguri	Nuci de pin
3 linguri	Capere
5	Inimi de anghinare
4 linguri	Parmezan ras
1 cană	Busuioc proaspăt
5 linguri	Ulei de măsline
4 linguri	Oțet balsamic
1	Ceapă roșie
1 lingură	Muștar de Dijon
1 linguriță	Miere
1 lingură	♦ Verdeturi italiene

Salată mediteraneană de cartofi

🕒 35—45 Min. ❤️ ❤️ ❤️

Pregătire

- 1 Spălați cartofii, puneți-i într-o cratiță cu apă cu sare și fierbeți până se înmoaie. Apoi scurgeți, îndepărtați coaja în timp ce sunt încă calzi și apoi lăsați să se răcească.
- 2 Între timp, decojiți ceapa și tăiați julian. Tăiați în jumătate măslinile și inimile de anghinare. Tăiați roșiile uscate în felii subțiri. Se taie busuiocul proaspăt și se prăjesc nucile de pin într-o tigaie.
- 3 Pregătiți dressingul. Striviți fin usturoiul. Se amestecă uleiul de măsline cu amestecul de verdeturi italiene, miere, muștar, usturoi și oțet balsamic într-o ceașcă.
- 4 Tăiați cartofii în jumătate sau cum vă place, în funcție de mărimea lor. Se amestecă toate ingredientele împreună și apoi se toarnă dressingul deasupra. Se amestecă totul bine și se lasă să stea timp de 5-10 minute. Serviți cu parmezan ras și busuioc proaspăt.

