

Sałatka ziemniaczana na ciepło

25–30 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

1 kg	Małe ziemniaki
100 g	Boczek
1 łyżka	Musztarda Dijon
1 łyżka	Miód
2 łyżki	Ocet jabłkowy
50 ml	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Natka pietruszki
0.5 łyżeczki	Sól Morska jodowana
0.5 łyżeczki	Czosnek granulowany
1 szczypta	Kolendra cała
0.5 łyżeczki	Papryka Słodka mielona
	Świeża natka pietruszki do dekoracji

Przygotowanie

1. Zagotuj garnek z osoloną wodą. W międzyczasie umyj ziemniaki, oczyść skórkę z zanieczyszczeń i przekrój je na pół. Ziemniaki włóż do wrzącej wody i gotuj 20 minut.
2. W tym czasie pokrój boczek w kostkę. Rozgrzej patelnię, dodaj boczek i smaż, aż będzie chrupiący. Boczek wyłóż na papierowy ręcznik, aby odsączyć go z nadmiaru tłuszczu.
3. Teraz umyj i drobno posiekaj natkę pietruszki. W misce wymieszaj musztardę, miód, ocet, olej, wszystkie przyprawy Kotányi (sól, czosnek, kolendrę i paprykę) oraz pietruszkę. Ugotowane ziemniaki odcedź i przełóż do miski.
4. W ostatnim kroku polej dressingiem i wymieszaj. Posyp smażonym boczkiem, natką pietruszki i podawaj.