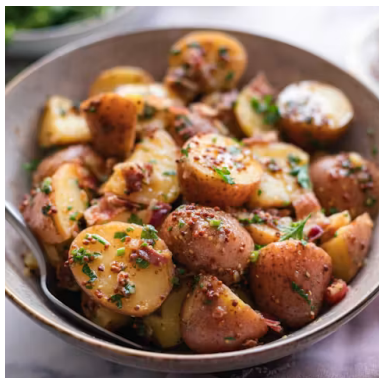




Sałatka ziemniaczana na ciepło

🕒 25—30 Min   

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.

Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

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

