



Solata z zeleno piro

⌚ 45—60 Min   

Priprava

- 1 Skuhajte zeleno piro po navodilih na embalaži. Nato odlijte preostalo vodo in kuhano zeleno piro dajte v večjo posodo, da se ohladi. Korenček in jeruzalemsko artičoko narežite na rezine ali kocke.
- 2 Operite por ter ga narežite na kolobarje. Zelenjavo pokapajte z olivnim oljem in začinite s soljo, poprom in pehtranom. Razporedite jo na pekač prekrit s papirjem za peko. Pecite v pečici približno 15 minut pri 200 °C.
- 3 Por dodajte 5 minut pred koncem peke. Med pečenjem pripravite preliv. V posodi preprosto premešajte vse sestavine.
- 4 V ponvi na srednjem ognju prepražite narezano šalotko na dveh žlicah olja.
- 5 V Večji posodi zmešajte zeleno piro s pečeno zelenjavo, šalotko in motovilcem. Primešajte še preliv ter začinite s soljo in poprom.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Zelene pire
2	Šalotki
3 žlic3	Oljčnega olja
1 pest	Motovilca
1	Korenček
1	Jeruzalemska artičoka
1	Por
1 žlička	♦ Pehtran zdrobljeni

Za preliv:

1 žlici	Oljčnega olja
1 žlica	Jabolčnega kisa
1 žlička	Dijonske gorčice
1 žlička	Medu
	♦ Poper črni celi
	♦ Morska sol jodirana

