

Špeciálny zemiakový šalát

35—45 Min

Príprava

1 Zemiaky umyte, vložte do hrnca s osolenou vodou a uvarte do mäkka. Potom ich scedíme, ešte teplé ošúpeme a necháme vychladnúť.

2 Medzitým si môžete pripraviť ostatné prísady. Cibuľu ošúpeme a nakrájame na jemné pásiky. Olivy a artičokové srdiečka rozpolíme. Sušené paradajky tiež nakrájajte na jemné pásiky. Čerstvú bazalku nasekáme. Na panvici nasucho opražte píniové oriešky.

3 Ďalším krokom je príprava dresingu. Na tento účel prelisujte cesnak nadrobno. V pohári zmiešajte olivový olej so zmesou talianskych byliniek, medom, horčicou, cesnakom a bielym balzamikovým octom.

4 V poslednom kroku zemiaky rozpolte alebo rozštvrťte v závislosti od ich veľkosti. Všetko spolu zmiešajte a zalejte dresingom. Nechajte odstáť 5 až 10 minút. Pokrm podávajte s trochou strúhaného parmezánu a čerstvej bazalky.

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

1 kg	Zemiaky
1 ks	Strúčik cesnaku
50 g	Sušené paradajky
3 PL	Zelené olivy (bez jadierok)
3 PL	Píniové oriešky
3 PL	Kapary
5 ks	Artičokové srdiečka
4 PL	Parmezán, nastrúhaný
1 šálka	Čerstvá bazalka
5 PL	Olivový olej
4 PL	Ľahký balzamikový ocot
1 ks	Červená cibuľa
1 PL	Dijónska horčica
1 ČL	Med
1 PL	