



Картофельный салат

🕒 45–50 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Доведите подсоленную воду до кипения. Вымойте картофель, очистите его от грязи, разрежьте пополам и варите 25–30 минут. В отдельной кастрюле отварите горошек в течение 10 минут.
- 2 Тем временем вымойте редис и разрежьте его на четвертинки. Разогрейте сковороду, добавьте масло и обжарьте редис в течение 5 минут. Затем добавьте сахар, соль и перец, обжарьте еще 2 минуты. Наконец, влейте уксус и потомите еще 1 минуту.
- 3 Приготовьте заправку: в небольшой миске смешайте горчицу, мед, уксус, оливковое масло и травы для салата.
- 4 Приступите к сборке салата: слейте воду с вареного картофеля и переложите его в миску. Нарезьте авокадо кубиками. Добавьте редис и горошек, сбрызните заправкой и аккуратно перемешайте. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

800 г	Молодой картофель
120 г	Редис
100 г	Замороженный горошек
1 шт.	Авокадо
1 ст.л.	Оливковое масло
1 ст.л.	Винный уксус
1 ч.л.	Коричневый сахар
По вкусу	♦ Соль морская
По вкусу	♦ Перец черный горошек

Для заправки:

1 ч.л.	Дижонская горчица
1 ст.л.	Мед
1.5 ст.л.	Винный уксус
2 ст.л.	Оливковое масло
1 ч.л.	♦ Травы для салатов

