

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. Нарежьте 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