



Пролетна салата с картофи и авокадо

⌚ 45—50 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

800 g	Дребни картофи
120 g	Репички
100 g	Грах
1 бр.	Авокадо
1 с.л.	Зехтин
1 с.л.	Винен оцет
1 ч.л.	Кафява захар
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

За дресинга

1 ч.л.	Дижонска горчица
1 ч.л.	Мед
1 ½ с.л.	Винен оцет
50 ml	Зехтин
1 ч.л.	♦ Билки по гръцки
	♦ Пипер меланж на зърна

- 1 Измийте картофите и ги разполовете. Сварете ги в подсолена вода за 20-30 минути. В отделна тенджера сварете граха – за около 10 минути.
- 2 Измийте репичките и нарежете на четвъртинки. Сотирайте ги на загрят тиган с малко зехтин за 5 минути. Добавете захарта, сол и пипер – гответе още две минути. Добавете винения оцет, разбъркайте добре и махнете от котлона.
- 3 Нарежете авокадото на кубчета. В малка купичка, разбъркайте съставките за дресинга.
- 4 Отцедете готовите картофи и ги изсипете в купа. Добавете репичките, граха и авокадото. Овкусете с дресинга и се насладете!

