

Śródziemnomorska sałatka ziemniaczana

35—45 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

1 kg	Ziemniaki sałatkowe
1 szt	Ząbek czosnku
50 g	Suszone pomidory
3 łyżki	Zielone oliwki bez pestek
3 łyżki	Orzeszki piniowe
3 łyżki	Kapary
5 szt	Serca karczocha
4 łyżki	Tarty parmezan
1 filiżanka	Świeża bazylia
5 łyżek	Oliwa z oliwek
4 łyżki	Biały ocet balsamiczny
1 szt	Czerwona cebula
1 łyżka	Musztarda Dijon
1 łyżeczka	Miód
1 łyżka	Zioła Włoskie mieszanka przypraw

Przygotowanie

1. Ziemniaki umyj, włóż do rondla z osoloną wodą i gotuj do miękkości. Następnie odcedź, obierz jeszcze ciepłe i pozostaw do ostygnięcia.
2. Cebulę obierz i pokrój w drobne paski. Przekrój na pół oliwki i serca karczochów. Suszone pomidory pokrój w drobne paski. Posiekaj świeżą bazylię. Na patelni upraż na sucho orzeszki piniowe.
3. W kolejnym kroku przygotuj dressing. Przeciśnij czosnek. W filiżance wymieszaj oliwę z mieszanką ziół włoskich, miodem, musztardą, czosnkiem i białym octem balsamicznym.
4. Przekrój ziemniaki na pół lub na ćwiartki, w zależności od ich wielkości. Wszystkie składniki wymieszaj ze sobą, a następnie polej je dressingiem. Wszystko dobrze wymieszaj i odstaw na 5-10 minut. Podawaj z odrobiną startego parmezanu i świeżą bazylią.