

Літній картопляний салат

— хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

800 г	Молодої картоплі
120 г	Редиски
100 г	Горошку
1	Авокадо
1 ст.л.	Оливкової олії
1 ст.л.	Винного оцту
1 ч.л.	Коричневого цукру
	Сіль морська йодована
	Чорний перець горошок

Для заправки:

1 ч.л.	Діжонської гірчиці
1 ст.л.	Меду
1.5 ст.л.	Винного оцту
50 мл	Оливкової олії
1 ст.л.	Томати з травами та оливками

Приготування

1. У каструлі довести підсолену воду до кипіння. Добре помити картоплю та розрізати навпіл. Додати до киплячої води й варити 25–30 хвилин. У окремій каструлі відварити горошок протягом 10 хвилин.
2. Помити редиску й нарізати її на четвертинки. Розігріти сковороду, додати олію та редиску, обсмажити 5 хвилин. Додати цукор, сіль і перець, готувати ще 2 хвилини. Влити оцет, тушкувати ще 1 хвилину та зняти з вогню. Дати охолонути.
3. Нарізати авокадо кубиками. У невеликій мисці змішати гірчицю, мед, оцет, олію та спеції. Злити воду з готової картоплі, перекласти її в салатницю. Додати редиску, горошок і авокадо. Полити заправкою і перемішати. За бажанням прикрасити паростками редиски та подавати до столу.