



Кюфтенца от сладки картофи със сос от хрян

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За кюфтенцата от картофи

500 g	Сладки картофи
Половин	Лук
2 бр.	Яйца
35 g	Галета
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
½ ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
	♦ Морска сол
	Зехтин

За соса

300 g	Заквасена сметана
1 с.л.	Майонеза
1 с.л.	Хрян
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

За салатата

200 g	Бейби спанак
30 g	Пармезан
50 g	Орехи
30 ml	Зехтин
Половин	Лимон, сок
½ ч.л.	Горчица
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Измийте и обелете сладките картофи. Настържете ги, както и лука и разбъркайте с яйцата, галетата и подправките.
- 2 Загрейте малко зехтин или олио по избор в тиган на умерен котлон. Вземете по 1 с.л. за кюфтенце от картофената смес и притиснете хубаво в тигана. В зависимост от размера на вашия тиган, опръжете между 4-6 кюфтенца наведнъж. След това добавете още олио и повторете стъпките с остатъка от сместа.
- 3 Докато се пържат кюфтенцата, можете да пригответе соса, като разбъркате всички необходими съставки. След това приберете в хладилника.
- 4 Пригответе дресинга за салатата като разбъркате хубаво зехтина, лимоновия сок, горчицата, солта и черния пипер – запазете сместа и овкусете салатата непосредствено преди да сервирате.
- 5 Сложете бейби спанака в купа, заедно с пармезана и леко натрошените орехи. Овкусете с дресинга и сервирайте към кюфтенцата. Поднесете със соса от хрян.

