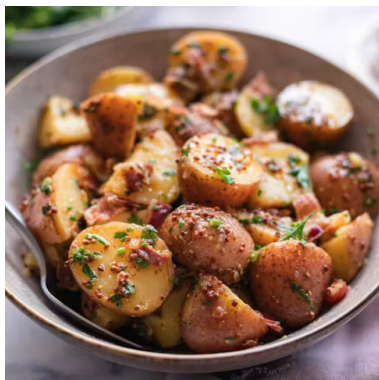




Теплый картофельный салат

🕒 25—30 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Помойте тщательно картофель бэби и разрежьте его пополам. Положите картофель в кипящую воду и варите в течение 20 минут.
- 2 За это время нарежьте бекон и обжарьте до хруста. Выложите бекон на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир.
- 3 Измельчите петрушку. Приготовьте заправку: смешайте в миске горчицу, мед, петрушку, уксус, масло и все специи Kotányi. Слейте воду с отваренного картофеля и залейте его заправкой. Тщательно перемешайте блюдо и посыпьте жареным беконом перед подачей. Приятного аппетита!

Ингредиенты 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 кг	Картофель бэби
100 г	Бекон
2 ст.л.	Дижонская горчица
1 ст.л.	Мед
2 ст.л.	Яблочный уксус
50 мл	Оливковое масло
1 ст.л.	Петрушка свежая
По вкусу	♦ Соль морская
0.5 ч.л.	♦ Чеснок измельченный
Щепотка	♦ Кориандр целый
0.5 ч.л.	♦ Красный перец
	Паприка сладкая молотая

