

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 Kotanyi. 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