

Гарячий салат із картоплі

25–30 хв

Приготування

1. Закип'ятіть каструлю з підсоленою водою. Помийте картоплю, очистіть шкірку від забруднень та розріжте навпіл. Помістіть картоплю в киплячу воду та варіть 20 хвилин.
2. Поки вариться картопля, наріжте бекон кубиками. Розігрійте сковорідку, додайте бекон і обсмажте до хрусткого стану. Викладіть бекон на паперовий рушник, щоб позбутися зайвого жиру.
3. Помийте та дрібно наріжте петрушку. У мисці змішайте гірчицю, мед, оцет, олію, усі спеції та петрушку. Злийте воду з картоплі й викладіть її в миску.
4. Полийте картоплю заправкою та перемішайте. Посипте хрустким беконом і подавайте до столу.
   Смачного!

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

1 кг	Маленької картоплі
100 г	Бекону
2 ч.л.	Гірчиці
1 ст.л.	Меду
2 ст.л.	Яблучного оцту
50 мл	Оливкової олії
1 ст.л.	Петрушки
0.5 ч.л.	Сіль морська йодована
0.5 ч.л.	Гранульованого часнику
Щіпка	Коріандру
0.5 ч.л.	Паприка, особлива солодка
	Свіжа петрушка для декору