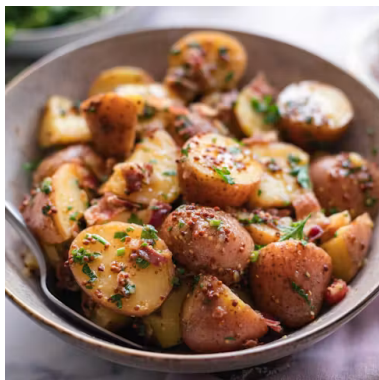




Інгредієнти 6 порц.

♦ = 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

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!

