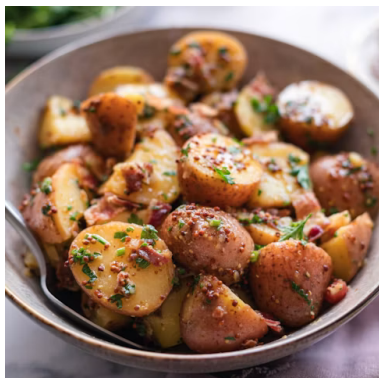




Топла картофена салата с бекон

🕒 25—30 Минути   

Подготовка

- 1 Обелете и нарежете картофите на по-малки парченца. Сварете в подсолена вода.
- 2 Докато се готвят, нарежете бекона на кубчета и опържете в загрял тиган. Сложете бекона в чиния с кухненска хартия, за да поеме мазнината.
- 3 Нарежете магданоза на ситно и го разбъркайте със съставките за гресинга.
- 4 Разбъркайте бекона с картофите и овкусете с гресинга.

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 kg Картофи

100 g Бекон

За гресинга

2 ч.л. Дижонска горчица

1 с.л. Мед

2 с.л. Ябълков оцет

50 ml Зехтин

6-7 стръка Магданоз

½ ч.л. ♦ Чесън на гранули

½ ч.л. ♦ Червен пипер сладък, специален

♦ Морска сол

