

Wiosenna sałatka ziemniaczana

35—40 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

800 g	Młode ziemniaczki sałatkowe
120 g	Rzodkiewki
100 g	Groszek świeży lub mrożony
1 szt	Awokado
1 łyżka	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Ocet winny
1 łyżeczka	Brązowy cukier
	Sól i pieprz do smaku

Na dressing

1 łyżeczka	Musztarda Dijon
1 łyżka	Miód
1.5 łyżki	Ocet winny
50 ml	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	Sos Sałatkowy Mango z ziołami

Przygotowanie

1. Zagotuj garnek osolonej wody. Umyj ziemniaki, usuń wszelkie zabrudzenia i przekrój je na pół. Dodaj je do wrzącej wody i gotuj przez 25-30 minut. W osobnym garnku gotuj groszek przez 10 minut.
2. W międzyczasie umyj rzodkiewki i pokrój je na ćwiartki. Rozgrzej patelnię, dodaj olej i rzodkiewki, smaż przez 5 minut. Dodaj cukier, sól i pieprz, a następnie smaż przez kolejne 2 minuty. Na koniec wlej ocet, smaż przez kolejną minutę i zdejmij z ognia. Ostudź.
3. Pokrój awokado w kostkę. W małej misce wymieszaj musztardę, miód, ocet, oliwę z oliwek i przyprawę sos sałatkowy Mango z ziołami Kotanyi. Odcedź ugotowane ziemniaki i przełóż je do miski. Dodaj rzodkiewki, groszek i awokado, skrop dressingiem i delikatnie wymieszaj. Opcjonalnie udekoruj kiełkami rzodkiewki i podawaj.