

Sałatka ziemniaczana z czosnkiem marynowanym



BORGIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

niedużych ziemniaków	1 kg
czosnek marynowany z chili	1 słoiczek
dymki ze szczypiorem	3
sok z cytryny	2 łyżki
sumak	1 łyżeczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
płatki chili	1 płaska łyżeczka
oliwa	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć i ugotować w mundurkach w osolonej wodzie. Obrać i wystudzić.

W tym czasie paprykę umyć, oczyścić z powięzi i pokroić w małą kostkę. Czosnek odcedzić i pokroić w cienkie plasterki. Dymkę oczyścić, osuszyć i drobno pokroić razem ze szczypiorem. Część szczypioru odłożyć do posypania.

W dużej misce wymieszać oliwę, sok z cytryny, sumak, ok. 1/2 łyżeczki soli (ziemniaki gotowane w mundurkach nie są słone), trochę pieprzu i roztarte w moździerzu płatki chili (można je posiekać, można i wsadzić w całości). Wystygnięte ziemniaki pokroić w plastry ok. 1 cm grubości. Dodać do miski i delikatnie wymieszać. Dodać paprykę, czosnek skrupulatnie pokrojony i cebulkę. Wymieszać i ewentualnie doprawić solą. Wyłożyć na półmisek i posypać odłożonym szczypiorem.