

Sałatka z Ziemniaków z Rokpołem



MAGDALENA100



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

młodych ziemniaków	60 dag
rakpola	10 dag
małe cebulki	2-3 szt
oliwy	1 łyżka
uprażonych pestek dyni	1 łyżka
pęczek posiekanego koperku	1 szt
oliwa	4 łyżki
zębki czosnku	2 zębki
biały ocet winny	1 łyżka
pieprz i sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć ugotować w łupkach w osolonym wrzątku.

Sos:

Czosnek przecisnąć przez praskę wymieszać z 4 łyżkami oliwy, łyżką białego octu winnego, pieprzem i solą.

Ugotowane ziemniaki obrać ze skórki, pokroić na nieduże kawałki i jeszcze gorące polać sosem, odstawić.

Cebulę pokroić w piórka, zarumienić na oliwie, dodać pestki dyni, króciutko smażyć mieszając.

Ziemniaki posypać pokruszonym rokpołem, polać cebulką podsmażoną z pestkami dyni. Po chwili gdy ser się rozpuści wymieszać sałatkę z koperkiem.

