

## Doradca Smaku VIII: Ziemniaczana sałatka z kminem i kolendrą, odc. 16



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	500 g
papryka żółta	1 szt.
pomidory suszone Smak	10-12 sztuk
czosnek	2 ząbki
Musztarda miodowa Prymat	2 łyżeczki
sok z cytryny	1 szt.
oliwa	50 ml
kolendra	
mix sałat	
cykoria	
radicchio	
anchois	9-10 sztuk
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	
Kmin rzymski mielony Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki i paprykę kroimy w drobną kostkę. Pomidory suszone kroimy w podłużne paski. Czosnek siekamy w cienkie plasterki.

- KROK 2 W miseczce mieszamy oliwę z musztardą i sokiem z cytryny.
- KROK 3 Do dużej miski przekładamy pokrojone ziemniaki i doprawiamy wędzoną papryką. Następnie dodajemy suszone pomidory, paprykę, czosnek. Doprawiamy kminem rzymskim i dodajemy pokrojoną świeżą kolendrę. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy.
- KROK 4 Na talerze układamy mieszankę sałat oraz liści cykorii.
- KROK 5 Na nie układamy sałatkę ziemniaczaną i anchois w całości. Całość polewamy wcześniej przygotowanym sosem. Doprawiamy świeżo mielonym pieprzem.