



Salată verde de miel cu dressing de cartofi

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 15 min

Timp total 30 min

Dimensiunea porției 4 porții

Ingredient

- 30 g Ceapa
- 1 Cățel de usturoi
- 30 g Slănină de șuncă, feliată
- 200 g Cartofi, ceroși, în bucăți grosiere
- 25 g Ulei de măsline
- 200 g Apă
- 1 Cub supă de legume (pentru 0,5 l)
- 50 g Oțet de vin alb
- 60 g smântână
- ¼ linguriță de sare
- ¼ linguriță de piper
- 150 g roșii cherry, înjumătățite
- 150 g salata verde de miel
- 3 Buchet Năsturel

Pregătire

1. Adăugați ceapa, usturoiul și slăcina în vasul de amestecare și tăiați timp de **3 secunde / viteză 5**.
2. Se adauga cartofii, se toaca **2 sec./viteza 4** si se impinge in jos cu spatula.
3. Se adaugă ulei și sote timp de **4 min./120°C/pasul 1**.
4. Adăugați apă și cuburi de bouillon și gătiți timp de **14 min./100 °C / pasul 1**.
5. Se adaugă oțet, smântână, sare și piper, se încălzește timp de **1 min./100°C/pasul 1**, se introduce cana de măsurare și piureul crescând treptat timp **de 35 sec./nivel 4-8** până când se formează un pansament legat.
6. Puneți pansamentul cald cu roșiile cherry într-un castron și amestecați. Adăugați salata verde de miel și năsturelul la dressing, amestecați chiar înainte de servire și serviți.

Sugestii & Sfaturi

- Puteți înlocui năsturelul cu 100 g de rucola.