

topla krompir salata sa artiĀokom

vrlo ukusna salata i neobiĀna

1 Krompir skuvati i iseĀi na polovine ili Āetvrtine.

2

3

4 Slaninu iseĀi na kockice ili trake i proprĀiti. Crveni luk oĀistiti i sitno iseckati. Papriku oprati i iseĀi na tanke trake (po Āelji se moĀe i proprĀiti) Rukolu oprati i ocediti.

5

6

7 U teflonskom tiganju zagrijati kaĀjku ulja i sa svih strana proprĀite srca artiĀoke, oko 4 minuta. Izvadite i stavite u veliku Āiniju. Dodati iseĀen krompir. i ostale sastojke.

8

9

Sastojci:

krompira 700 gr

srca artiĀoke 1 konzerva

mesnate slanine 75 gr

crvenog luka po Āelji 1 glavica

crvene mesnate paprike 1 kom

rukole 75 gr

ulja 2 kaĀjke

balzamiko sirĀeta kaĀjka

suvog belog vina kaĀjka

po Āelji so, biber

10 Piganj sipati balzamiko sirĀĥe i vino, pa stavite na vatru da izbije kljuĀ•. Preliti preko salate. Posolite i pobiberite, pa izmeĀĳajte. PosluĀĳiti salatu dok je topla.

Napomena:

moĀĳe se jesti uz zelenu salatu