



JERNEJ KITCHEN

KROMPIRJEVA SOLATA Z MLADIM GRAHOM

S slastnim domačim prelivom in suhimi paradižniki.

	ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	10	MINUT	
PEČENJE:	20	MINUT	

KROMPIRJEVA SOLATA Z MLADIM GRAHOM

- 10 manjših mladih krompirjev
- 15 strokov mladega graha (1 pest)
- oljčno olje, sol, poper
- 2 česnova cvetova (poljubno)
- 4 sušeni paradižniki (vloženi v olivnem olju)

SOLATNI PRELIV

- 1 žlica gorčice
- 2 žlici grškega jogurta ali kisle smetane
- sok ene limone
- sol, poper
- 50 ml olivnega olja

TOOLS AND EQUIPEMENT

- lonc
- pekač
- papir za peko
- kuhinjski nož
- rezalna deska
- skleda za solato

SKUHAMO KROMPIR

Krompir očistimo in večje prerežemo na pol. Na zmeren ogenj postavimo lonec s soljeno vodo. Ko ta zavre, dodamo krompir in kuhamo približno 5 minut. Po štirih minutah kuhanja dodamo mladi grah in vse kuhamo še eno minuto, nato poberemo grah iz kroga, krompir pa odcedimo in ga pustimo v cedilki približno 5 minut, da para izpari.

SPEČEMO KROMPIR

Večji pekač obložimo s papirjem za peko. Dodamo krompir in začini s poprom, pokapljamo z oljčnim oljem in postavimo v predhodno segreti pečico. Pečemo 20 minut pri 240 °C.

PRIPRAVIMO PRELIV ZA SOLATO

V skodelico damo gorčico, grški jogurt ali kisle smetane, olivno olje, sok ene limone. Začini s soljo in poprom ter zmešamo s paličnim mešalnikom. Za bolj tekoč preliv po želji dodamo vodo.

POSTREŽEMO

Česnove cvetove drobno seseklamo, v kolikor jih nimamo jih lahko zamenjamo s svežim drobnjakom. Seseklamo tudi posušene paradižnike. Pečen krompir stresemo na servirni krožnik ali v skledo za solato. Dodamo mlad grah, sesekljane česnove cvetove, posušen paradižnik in pokapljamo z domačim solatnim prelivom. Poljubno lahko dodamo še drugo sezonsko zelenjavo in sveža zelišča (koriander, peteršilj). Dober tek.