



JERNEJ KITCHEN

KROMPIRJEVA SOLATA Z MLADIM GRAHOM

Krompirjeva solata z mladim grahom je pripravljena hitro in enostavno. Obogatena s svilenim 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 lonc 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 krova, 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 začинimo 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 kisló smetano, olivno olje, sok ene limone. Začinimo s soljo in poprom ter zmešamo s paličnim mešalnikom. Za bolj tekoč preliv po želji dodamo vodo.

POSTREŽEMO

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