



## **ПРАЗНИЧНА САЛАТА ОТ КЪДРАВО ЗЕЛЕ, ПЕЧЕН СЛАДЪК КАРТОФ И ПАЩЪРНАК, С ФЕТА СИРЕНЕ, ПЕКАНОВИ ЯДКИ И НАР**

ПРИГОТВЯНЕ И ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕ: 1 Н

### СЪСТАВКИ

- 2 големи сладки картофа, обелени и нарязани на кубчета
- 100 мл зехтин и допълнително още 2 с.л.
- 2 с.л. бял винен оцет
- 1 щипка захар
- 1 ч.л. дижонска горчица
- 450 г къдраво зеле, нарязано, като изхвърлите дебелия стебла
- 1 филия бял хляб, нарязана на широки ивици
- 125 г фета сирене, изцедено и нарязано на едри кубчета
- 4 с.л. зърна от нар
- 3 с.л. pekanови ядки
- Сол и прясно смлян черен пипер

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Загрейте фурната до 180 °C (160 °C с вентилатор) | 350F | газ 4.
2. В тава за печене разбъркайте сладките картофи с 2 с. л. зехтин и малко сол и черен пипер на вкус.
3. Запечете за 30–40 минути, като след първите 15–20 минути ги разбъркайте и обърнете, след което ги оставете да се пека, докато омекнат при проба с върха на ножа и се зачервят по ръбовете.
4. Междувременно, разбъркайте оцета, захарта и горчицата с малко сол и черен пипер в голяма купа iCook, докато захарта и солта се разтворят.
5. Добавете постепенно и с разбъркване 100 мл зехтин, докато дресингът се сгъсти и емулгира. Добавете къдравото зеле и го разбъркайте с дресинга с ръце.
6. Препечете хлябните лентички в сух тиган за сотиране iCook, на умерена температура, като ги обръщате от време на време. Отстранете от огъня.
7. Извадете сладкия картоф от фурната, когато е готов. Оставете леко да изстине и след това добавете зелето, заедно с фета сиренето, зърната от нар и pekanовите ядки, като разбърквате добре с преобръщане.
8. Разпределете по чинии и гарнирайте с препечените хлябни парченца преди сервиране.