



SLÁVNOSTNÝ ŠALÁT Z KUČERAVÉHO KELU, PEČENÝCH SLADKÝCH ZEMIAKOV A PAŠTRNÁKU SO SYROM FETA, PEKANOVÝMI ORECHMI A GRANÁTOVÝM JABLKOM

ČAS PRÍPRAVY A VARENIA: 1 H

PRÍSADY

- 2 veľké sladké zemiaky, ošúpané a nakrájané na kocky
- 100 ml olivového oleja, plus 2 lyžice navyše
- 2 lyžice bieleho vínneho octu
- 1 štipka cukru
- 1 lyžička dijonskej horčice
- 450 g kučeravého kelu, nasekaného, s odstránenými hrubými stonkami
- 1 biela chlebová placka, narezaná na široké pásy
- 125 g syru feta, scedeného a nakrájaného na väčšie kocky
- 4 lyžice semien granátového jablka
- 3 lyžice pekanových orechov
- Soľ a čerstvo namleté čierne korenie

SPÔSOB PRÍPRAVY

1. Predhrejte rúru na 180 °C (160 °C teplovzdušná).
2. Sladké zemiaky na pekáči ochutíte 2 lyžicami olivového oleja a trochu soli a korenia, a poprehadzujte ich.
3. Pečte 30 – 40 minút, pričom v polovici času pečenia ich poprehadzujte a poobracajte, až kým sú pri potlačení špičkou noža mäkké a sfarbené na okrajoch.
4. Medzitým spolu šľahajte ocot, cukor a horčicu s troškou soli a korenia vo veľkej mise iCook, až kým sa cukor a soľ nerozpustia.
5. Postupne všľahajte 100 ml olivového oleja, až kým dressing nie je zahustený a emulgovaný. Pridajte kel a vmasírujte ho do dressingu rukami.
6. Opečte pásy chlebovej placky na suchej panvici iCook Sauté, na miernom ohni, občas ich otočte. Zložte z tepla.
7. Keď sú sladké zemiaky hotové, vyberte ich z rúry. Nechajte ich krátko vychladnúť, potom pridajte kel so syrom feta, semenami granátového jablka a pekanovými orechmi, a dobre premiešajte.
8. Rozdeľte na tanieri a pred podávaním na ne položte opečené pásy chlebovej placky.