



VÁNOČNÍ KAPUSTA, PEČENÝ SLADKÝ BRAMBOR A PASTINÁKOVÝ SALÁT SE SÝREM FETA, PEKANOVÝMI OŘECHY A GRANÁTOVÝM JABLKEM

DOBA PŘÍPRAVY A VAŘENÍ: 1 H

PŘÍSADY

- 2 velké sladké brambory, oloupané a nakrájené na kostičky
- 100 ml olivového oleje a 2 polévkové lžíce navíc
- 2 polévkové lžíce octa z bílého vína
- 1 špetka cukru
- 1 čajová lžička dijonské hořčice
- 450 g nasekané kapusty kadeřavé, tlusté stonky odstraňte
- 1 placka bílého chleba, nakrájená na široké plátky
- 125 g sýru feta, osušeného a nakrájeného na větší kostky
- 4 polévkové lžíce semínek granátového jablka
- 3 polévkové lžíce pekanových ořechů
- Sůl a čerstvě namletý černý pepř

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Předehřejte troubu na 180 °C (160 °C s ventilátorem) | 350 °F | plyn 4.
2. Na pečicí plech vložte sladké brambory, přidejte 2 polévkové lžíce olivového oleje a dochuťte trochou soli a pepře.
3. Pečte 30–40 minut. V polovině doby brambory otočte. Hotové budou, až na okrajích změní barvu a při píchnutí špičkou nože budou měkké.
4. Zatímco se budou brambory péct, smíchejte ve velké míse iCook ocet, cukr a hořčici se solí a pepřem, dokud se cukr a sůl nerozpustí.
5. Postupně přimíchejte 100 ml olivového oleje, dokud dresink nezhoustne a neemulguje. Přidejte kapustu a rukama ji dobře promíchejte s dresinkem.
6. Opečte plátky chlebové placky na suché iCook Pánvičce s pokličkou, postavte na středně rozehřátou plotýnku a občas otočte. Sundejte z plotýnky.
7. Až bude sladký brambor hotový, vyndejte ho z trouby. Nechejte krátce vychládnout. Poté přidejte kapustu se sýrem feta, semínka granátového jablka a pekanové ořechy. Vše dobře promíchejte.
8. Před servírováním směs rozdělte na talíře a položte na ni opečené plátky chlebové placky.

AMAGRAM