



דרגה: קלה/כוס קרטון # כ-6 מנות # פרווה

סלט בטטות ובוטנים

בטטה בגיוון מעניין לכבוד החג, או לסעודות חול המועד החגיגיות רצועות הבטטה המתקתקות עם חריפות הבצל סגול וירוק בשילוב הבוטנים המלוחים עם רוטב חמוץ מתוק, יוצרים מראה נפלא ושילוב טעמים נהדר!

על נייר אפיה בתבנית מניחים את הבטטות החתוכות.

שופכים את שמן הזית.

מכניסים לתנור לאפייה לכ-40 דקות עד שעה לריכוך ומעט קריספיות.

בינתיים מכינים בצל סגול חתוך לטבעות דקות, ובצל ירוק שטוף וקצוץ עיגולים קטנים.

כשהבטטה מוכנה, מוציאים ומקררים לגמרי. מוסיפים בצל סגול וירוק ושאר החומרים ומערבבים היטב.

לפני ההגשה מפזרים במרכז בוטנים מלוחים

טיפ:

ניתן להקפיא את הבטטות, להפשיר לחג/לשבת /לסעודה ולהוסיף תיבול ושאר הדברים לפני ההגשה.

רכיבים:

3-4 בטטות קטנות

1/4 כוס שמן זית

1/2 בצל סגול

3 גבעולי בצל ירוק

1 כף חומץ

1 כפית סוכר

1/2 כפית מלח

1 כף סילאן

50 גר' בוטנים מלוחים (ללא קליפה)

הוראות הכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות.

מקלפים את הבטטות.

בעזרת סלייסר /מעבד מזון/ביד חותכים

לרצועות דקות או קוביות קטנות.