

# Sałatka ziemniaczana na ciepło

Ziemniaki sałatkowe nie rozpadają się po ugotowaniu w odróżnieniu od ziemniaków z dużą zawartością skrobi, które bardziej nadają się na purée lub na kopytka.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

25 minut

## LICZBA PORCJI:

4

---

## SKŁADNIKI:

500 g ziemniaków sałatkowych  
4 plasterki wędzonego boczku  
2 cebulki dymki  
60 ml białego octu winnego  
2 łyżki cukru

## PRZYGOTOWANIE:

1) Zagotować w czajniku wodę. Umyć ziemniaki i pokroić w kostkę. Przełożyć do rondla i zalać wrzącą wodą. Gotować na małym ogniu 8–10 minut lub do chwili, gdy staną się miękkie.

2) Pokroić boczek w kostkę. Posiekać dymki i odstawić. Na patelni z nieprzywierającym dnem usmażyć boczek na odrobinie oliwy z oliwek, aż stanie się chrupiący. Zdjąć z patelni i odstawić.

3) Wlać ocet na patelnię, dodać cukier, 1/2 łyżeczki soli, trochę świeżo zmielonego pieprzu i doprowadzić do wrzenia. Przełać do miski i ubić z 2 łyżkami oliwy z oliwek.

4) Odcedzić ziemniaki i przełożyć do dużej miski. Dodać dymkę, sos oraz boczek i delikatnie wymieszać. Podawać na ciepło.

#### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 189 kcal, 12 g białka, 4 g tłuszczów (1 g NKT), 25 g węglowodanów (9 g cukrów), 2 g błonnika, 642 mg sodu