



ENDIVIENSALAT MIT GEKOCHTEN KARTOFFELN UND KNOBLAUCHÖL

Zutaten für 4 Personen:

2 kleine oder einen großen Endiviensalat
500 g Kartoffeln

Fürs Knoblauchöl:

7-10 Knoblauchzehen

10 EL Olivenöl, Salz

Kräuter (Basilikum, Schnittlauch usw.)

Pfeffer, Essig

1 Pkg Putenknacker (3 Stück)

Alternativ: 4 Hühnerbrüste oder 4 Fischfilets



Zubereitung:

- Die Kartoffel waschen und in einem Topf eine halbe Stunde kochen. Ob sie gar sind, prüft ihr mit einem Messer.
- In der Zwischenzeit wascht ihr den Endiviensalat und schneidet ihn in dünne Streifen. Gebt ihn in eine große Schüssel mit warmen Wasser. Hier sollte sie mindestens eine Stunde stehen, um die Bitterstoffe zu verlieren.
- Danach das Knoblauchöl zubereiten. Die geschälten Knoblauchzehen kleinschneiden oder mit einer Knoblauchpresse oder einem Mixer fein schneiden.
- In den Knoblauch gebt ihr 10 EL Öl, die Kräuter und etwas Salz. Rührt gut um. Das Öl hält sich eine Woche im Kühlschrank, sodass ihr es zur Verfeinerung andere Gerichte verwenden könnt.
- Die gekochten, warmen Kartoffeln schälen und in mittelgroße Stücke schneiden. Die Kartoffeln zum abgetropften Salat geben. Das Öl, Pfeffer und andere Gewürze und Essig hinzufügen und gut umrühren.
- Der Salat passt zu Würstchen, Knackern, Hühnerbrüsten und Fischfilets und frischen Weißbrot.



ZIMSKA SALATA OD ENDIVIJE, KUHANOG KROMPIRA I ULJA OD BIJELOG LUKA

Sastojci 4 osobe:

2 male ili 1 veća glavica endivije
500g krompira

Za ulje od bijelog luka:
7-10 česni bijelog luka
10 kašika maslinovog ulja, so
razni začini kao bosiljak, peršun itd.

biber, sirće
1 pakovanje kobasica ili 4 filea pilećih prsa ili ribe



Priprema:

- *Krompir dobro oprati i staviti da se kuha jedno pola sata dok ne omekša. Probajte nožem dali je mekan.*
- *Za to vrijeme oprati i narezati endiviju na tanke trake i staviti u veliku zdjelu tople vode. Tu bi trebala da stoji barem sat vremena da izgubi gorčinu.*
- *U međuvremenu pripremiti ulje od bijelog luka. Česne bijelog luka sitno isjeckati ili u mikseru isitniti.*
- *U bijeli luk dodati 10 kašika maslinovog ulja, razne začine po želji i dodati još malo soli. Promiješati dobro.*
- *Ulje se može držati cijelu sedmicu u frižideru pa ga možete koristite i za pripremu drugih jela. Oguliti još vrući krompir i izrezati na srednje komade.*

Krompir dodati u ocijeđenu salatu, zatim ulje od bijelog luka, so, biber i sirće po ukusu i promiješati. Na tanjiru servirati salatu uz kobasice, pileća prsa ili filee od ribe, sa domaćim kruhom.