



reteta-video.ro

Salata Calda de Cartofi si Bacon la Slow Cooker

Salata de cartofi se regaseste in multe bucatarii ale lumii. In primul rand, cred eu, pentru ca leguma numita cartof este cam peste tot, apoi pentru ca este gustoasa si satioasa. Eu am pornit de la clasica reteta de **salata de cartofi nemteasca**, dar care este atat de populara incat cred ca nimeni nu poate sa spuna exact cine a facut-o pentru prima data. Cert este ca ramane o idee excelenta pentru masa de pranz, dar si pentru cina! Salata poate fi servita simpla sau poate fi o buna **garnitura** langa o **friptura de porc** sau chiar langa un carnat prajit, daca vrem sa ramanem in zona de influenta germana. Desi se cheama salata, si cum spuneam merge bine ca si garnitura, in fapt este un **fel de mancare cald**! Va recomand sa folositi cartofi fainosi, cu un continut crescut de amidon. Asta de fapt este si secretul acestei **salate calde de cartofi**, pentru ca se vor combina perfect cu **vinegreta** si vom avea un sos cremos. Eu am facut-o de data aceasta in aparatul Crock-Pot, dar daca nu aveti un slow cooker, chiar nu este nici un bai! Fierbem cartofii (fainosi, da?) in coaja, cam 30 de minute la foc mic (cu un strop de sare), verificam ca o furculita intra usor in ei, apoi ii curatam cu bagare de seama si cat sunt inca fierbinti, sau ma rog calzi, ii taiem in cubulete si mare parte din reteta este deja gata. Si cum nemtii stiu ce e bun, nu se poate sa lipseasca si ceva carnita, asa ca intre timp rumenim niste bacon la foc mic, dupa care il scoatem pe prosoape de hartie care sa absoarba excesul de grasime. Pregatim **vinegreta**, adica perpelim ceapa in 2 linguri de ulei doar 30 secunde pana se inmoaie un pic, dar mai pastreaza gustul de ceapa cruda, turnam apoi otetul, sare si piper, amestecam si tragem tigaia de pe foc. Daca vreți un sos si mai cremos, desi vinegreta amestecata cu cartofii calzi in asta se va transforma, puneti si o lingura cu mustar! Turnam vinegreta fierbinte peste cartofi, amestecam usor, cu o lingura de lemn, ca sa nu strivim cartofii, presaram deasupra baconul si ceva verdeata si **salata calda de cartofi si bacon** este gata! Rapida, cu ingrediente putine si ieftine, cred ca este una dintre cele mai simple salate!

INGREDIENTE SALATA CALDA DE CARTOFI SI BACON LA SLOW COOKER

- 1 kg de cartofi curatati si spalati
- 3-4 tulpini de apio spalate
- un ardei gras curatat si spalat
- 1 ceapa mare curatata si spalata
- 200 g de bacon feliat
- 5 linguri cu otet de mere
- 6 linguri cu ulei
- o legatura de patrunjel spalat
- sare
- piper proaspat macinat

MOD DE PREPARARE SALATA CALDA DE CARTOFI SI BACON LA SLOW COOKER

PASUL 1

Taiem tulpinile de telina in bucati. Taiem ardeiul in fasii. Tocam marunt ceapa. Taiem cartofii in felii subtiri (sau in cubulete mici). Daca ii taiati in felii, taiem o prima felie pentru a forma o baza stabila, punem cartoful pe aceasta baza si apoi il feliem.

PASUL 2

Asezam vasul ceramic in aparatul Crock-Pot si punem in el feliile de cartofi, ceapa, ardeiul si bucatile de apio.

PASUL 3

Turnam deasupra otetul de mere si uleiul. Condimentam cu sare si piper macinat si amestecam bine.

PASUL 4

Acoperim vasul cu capac si punem slow cooker-ul in priza. Setam modul de temperatura low (se va aprinde led-ul corespunzator de pe aparat) si timpul la 6 ore (modul de setare este din 30 in 30 de minute).

PASUL 5

Intre timp pregatim aragazul si o tigaie antiaderenta in care punem baconul (fara a adauga grasime). Amestecam si il lasam sa se prajeasca pana cand devine auriu si crocant, apoi il scoatem pe servetele absorbante.

PASUL 6

Tocam marunt patrunjelul.

PASUL 7

Dupa cele 6 ore aparatul se va opri singur si va trece in modul „pastrare la cald”. Ridicam capacul, punem deasupra baconul rumenit si presaram patrunjelul.

PASUL 8

Servim salata de cartofi calduta.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Salata Calda de Cartofi si Bacon la Slow Cooker*.

POFTA BUNA!

