



## **ПРАЗДНИЧНОЕ БЛЮДО ИЗ КАПУСТЫ, ЖАРЕННОГО СЛАДКОГО КАРТОФЕЛЯ И ПАСТЕРНАКА С СЫРОМ ФЕТА, ОРЕХАМИ ПЕКАН И ГРАНАТОМ**

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 большие сладкие картофелины, очищенные и нарезанные кубиками
- 100 мл оливкового масла + 2 ст. ложки дополнительно
- 2 ст. ложки белого винного уксуса
- 1 щепотка сахара
- 1 ч. ложка дижонской горчицы
- 450 г нарезанной листовой капусты с удаленными толстыми стеблями
- 1 лаваш из белой муки, нарезанный широкими полосами
- 125 г отжато́го сыра фета, нарезанного крупными кубиками
- 4 ст. ложки семян граната
- 3 ст. ложки орехов пекан
- Соль и свежемолотый черный перец

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разогрейте духовку до температуры 180 °С (160 ° для духовки с вентилятором) | отметки 4 (для газовой плиты).
2. Разложите сладкий картофель на противне, полив оливковым маслом и приправив солью и перцем по вкусу.
3. Запекайте 30–40 минут, переворачивая, пока картофель не станет мягким при протыкании кончиком ножа, а края не приобретут коричневый оттенок.
4. Тем временем смешивайте уксус, сахар и горчицу с солью и перцем по вкусу в большой миске iCook, пока сахар и соль не растворятся.
5. Постепенно влейте 100 мл оливкового масла, пока заправка не загустеет. Добавьте капусту и смешайте с заправкой руками.
6. Поджарьте полоски лаваша в сухом сотейнике iCook на умеренном огне, время от времени переворачивая. Снимите с огня.
7. Выньте готовый сладкий картофель из духовки. Немного остудите, затем добавьте капусту с сыром фета, семенами граната и орехами пекан и хорошо перемешайте.
8. Разложите салат по тарелкам, украсьте поджаренным лавашом и подавайте к столу.