

# Картофель в «мундире» с ореховым творогом

*1 кг картофеля, 1 пучок салата, 1 морковь, 1-2 ст. ложки ядер грецких орехов, 500 г творога, 100 г сливок, 1 ст. ложка арахисового масла, соль, белый перец.*

Картофель промыть, положить в кастрюлю и залить на 2 см водой. Кастрюлю поставить на плиту, накрыть крышкой и варить 20-30 минут на среднем огне.

Тем временем промыть салат, высушить его и измельчить. Промыть и почистить морковь, мелко её нарезать. Грецкие орехи крупно нарезать. Творог смешать со сливками и маслом.

Добавить салат, морковь, грецкие орехи, посолить и поперчить. Дать картофелю немного остыть, разложить по тарелкам и подавать с ореховым творогом.