



Batat s veganskim mljevenim mesom

🕒 30–45 Min   

Priprema

- 1 Najprije batat ogulite i narežite na kockice veličine zalogaja. Luk i češnjak ogulite i sitno nasjeckajte.
- 2 U tavu stavite 1 žlicu ulja i popržite vegansko mljeveno meso. Dodajte luk i češnjak te pirjajte. Zatim umiješajte pastu od rajčice.
- 3 Začinite Tomato mješavinom začina te solju i paprom. Sada umiješajte batat, vodu i vrhnje za šlag, zajedno s nasjeckanim rajčicama.
- 4 Pokrijte tavu poklopcem i pirjajte oko 10-15 minuta uz povremeno miješanje.
- 5 Ukrasite svježim začinskim biljem i poslužite.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Batata
1 kom	Luk
2 kom	Češnja češnjaka
500 g	Veganskog mljevenog mesa
2 žlice	Paste od rajčice
100 ml	Vrhinja za šlag
150 ml	Vode
200 g	Sjeckanih rajčica
2 žlica	♦ Tomato mješavina začina
1 žlica	♦ Korica limuna sjeckana

