



Čili od batata s aromom dima

🕒 50–60 Min   

Priprema

- 1 Sitno nasjeckajte luk na kockice i popržite da dobije malo boje. Ogulite i sitno narežite batate na kockice te ih dodajte u posudu. Kuhajte približno 10 minuta uz neprekidno miješanje.
- 2 Smanjite vatru, dodajte papriku s aromom dima i miješajte 2 – 3 minute. Dodajte papriku baburu i miješajte još 2 – 3 minute. Umiješajte kumin i čili u granulama.
- 3 Dodajte grah i narezanu rajčicu te pustite da kuha približno jedan sat.
- 4 Začinite mješavinom začina Chocolate Magic i posolite po želji. Zatim ukrasite korijandrom i poslužite.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|-------------------|-------------------------------------|
| 2 kom. | Batata, velikih |
| 2 kom. | Paprike babure |
| 2 kom. | Luka, krupnog |
| 1 | Konzerva bijelog graha (400 g) |
| 1 | Konzerva nasjeckane rajčice (400 g) |
| 1.5 čajna žličica | ♦ |
| 2 čajne žličice | ♦ Paprika s Aromom Dima |
| 1 čajna žličica | ♦ |
| 1 čajna žličica | ♦ Čoko |
| 1 prstohvat | ♦ Morska sol gruba |
| | Korijandra, za ukraš |

