



# 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

