Fűszeres, töltött édesburgonya reggelire

50—60 Perc

Elkészítés

1. Az elején az édesburgonyát alaposan megmossuk. Félbevágjuk, majd alaposan bedörzsöljük olívaolajjal. A sütőt 180°C-ra előmelegítjük, majd a felezett burgonyákat kb. 40 percig sütjük. Közben a pörkölt földimogyorót apróra vághatjuk.
2. Ezután vékony karikákra vágjuk az újhagymát, és felaprítjuk a fűszernövényeket tetszés szerint. Kivesszük az édesburgonyát a sütőből, és alaposan kivájjuk. A belsejét pépesítsük, és krémesre keverjük egy kevés kókusztejjel, egy csipetnyi köménnyel, sóval, borssal és a füstölt sós chilivel.
3. Ezután egy tojásrántottát készítünk.
4. Visszaöntjük a krémes pürét a burgonya héjába, és a tetejére helyezzük a rántottát. Végül őrlünk egy keveset a füstölt sós chilimalomból, illetve újhagymával fűszernövényekkel, csírával és morzsolt fetával tálaljuk. A pörkölt földimogyoró pedig az extra ropogásról gondoskodik.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

2 db	Édesburgonya
4 ek	Olívaolaj
2 db	Újhagyma
8 db	Tojás
1 csésze	Friss zöldfűszerek és csírák tetszés szerint
1 csipet	Tarkabors, egész
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Chili mix füstölt sóval
1 db	Fetasajt, morzsolva
4 ek	Pörkölt földimogyoró
4 ek	Kókusztej
1 tk	Kömény, őrölt