

Pieczone słodkie ziemniaki

50—60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

2 szt	Słodkie ziemniaki
4 łyżki	Oliwa z oliwek
2 szt	Cebulka dymka
8 szt	Jaja eco
1 filiżanka	Świeże zioła i kiełki według uznania
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 opak	Płatki chili Kotanyi
1 opak	Feta
4 łyżki	Pieczone orzeszki ziemne
4 łyżki	Mleko kokosowe
1 łyżeczka	Kmin Rzymski mielony (Kumin)

Przygotowanie

1. Na początek dokładnie umyj słodkie ziemniaki. Przekrój na pół i natrzyj oliwą z oliwek.
2. Rozgrzej piekarnik do 180°C i piecz połówki przez około 40 minut. W międzyczasie posiekaj prażone orzeszki ziemne.
3. Następnie pokrój dymkę w cienkie krążki i drobno posiekaj zioła według uznania. Wyjmij słodkie ziemniaki z piekarnika i je wydrąż.
4. Zmiksuj mieszaninę na kremową masę z odrobiną mleka kokosowego, szczyptą kminu, solą, pieprzem i chili.
   Następnie zmiksuj jajka na jajecznicę.
5. Kremowe puree wlej z powrotem do ziemniaków, na wierzchu wlej jajeczną masę.
6. Posyp szczyptą płatków chili, cebulką, ziołami, kiełkami i pokruszoną fetą. Prażone orzeszki ziemne zapewniają dodatkową chrupkość.