



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 kielki według uznania
1 młynek	♦ Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 młynek	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 opak	Płatki chili Kotányi
1 opak	Feta
4 łyżki	Pieczone orzeszki ziemne
4 łyżki	Mleko kokosowe
1 łyżeczka	♦ Kmin Rzymski mielony (Kumin)

Pieczone słodkie ziemniaki

🕒 50—60 Min   

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, kielkami i pokruszoną fetą. Prażone orzeszki ziemne zapewniają dodatkową chrupkość.

