



Пушено чили със сладък картоф

⌚ 80—90 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Сладки картофи
2 бр.	Чушки (камби)
2 бр.	Кромид лук
1 консерва	Бял боб (~400 g)
1 консерва	Нарязани домати (~400 g)
½ ч.л.	Черен шоколад, настърган
1 ½ ч.л.	♦ Кимион, млян
2 ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
1 ч.л.	♦ Люто чили
	♦ Морска сол
	Кориандър, пресен

- 1 Обелете картофите. Нарежете лука и картофите на кубчета, а чушките на тънки лентички.
- 2 Задушете лука в малко олио на тиган. Добавете картофите и гответе 10 минути, бъркайки постоянно.
- 3 Намалете котлона, добавете пушения червен пипер и бъркайте 2-3 минути. Добавете чушките и бъркайте още 2-3 минути. Овкусете с кимион и люто чили. Добавете настъргания черен шоколад.
- 4 Изсипете консервите боб и домати и оставете да къкри за час.
- 5 Посолете на вкус и сервирайте със ситно нарязан пресен кориандър.

