



Фарширований батат на сніданок

🕒 50—60 хв 🍴🍴🍴

Приготування

Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

2 шт.	Батат
4 ст.л.	Оливкової олії
8	Яєць
1 склянка	Свіжої зелені або паростків за бажанням
	♦ Сіль морська йодована
	♦ Чилі з морською сіллю
	♦ Суміш перців
100 г	Сир Фета
4 ст.л.	Смажений арахіс
4 ст.л.	Кокосового молока
1 ст.л.	Кмину меленого

- 1 Батат ретельно вимити. Розрізати навпіл і повністю натерти оливковою олією. Розігріти духовку до 180°C та запікати половинки приблизно 40 хвилин. Тим часом можна дрібно нарізати смажений арахіс.
- 2 Нарізати тонкими кільцями зелену цибулю, за бажанням дрібно нарізати зелень. Вийняти солодку картоплю з духовки, обережно дістати м'якоть ложкою. Розімніть суміш у пюре і перемішайте її до кремоподібного стану з невеликою кількістю кокосового молока, дрібною кмину, сіллю, перцем і перцем чилі.
- 3 Зробити з яєць омлет.
- 4 Вилити вершкове пюре назад у картоплю, зверху покласти шматочок омлету. На завершення додати щіпку пластівців чилі, цибулю, зелень, паростки та розкришену фету. Обсмажений арахіс додасть страві додатковий хруст.

