

Фарширований батат на сніданок

50—60 хв

Приготування

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, дрібкою 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.

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