



Пълнени сладки картофи с бъркани яйца

⌚ 50—60 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Сладки картофи
4 с.л.	Зехтин
2 стръка	Зелен лук
8 бр.	Яйца
1 ч.ч.	Пресни подправки и кълнове
200 g	Бяло сирене
4 с.л.	Печени фъстъци
4 с.л.	Кокосово мляко
1 ч.л.	♦ Кимион, мян
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
	♦ Люто чили

- 1 Измийте картофите и ги нарежете наполовина по дължина. Намажете ги хубаво със зехтин и опечете за 40 минути на 180°C в предварително загрята фурна.
- 2 Накълцайте ситно фъстъците и пресните подправки и/или кълновете. Нарежете зеления лук на кръгчета.
- 3 Махнете картофите от фурната и с лъжица издълбайте малко от тях. Намачкайте издълбаното и разбъркайте с кокосово мляко, кимион, сол, пипер меланж и люто чили по желание.
- 4 Пригответе бъркани яйца на тиган.
- 5 Напълнете картофите с кокосовото пюре от сладки картофи, разпределете бърканите яйца отгоре и поръсете със зелен лук, още чили, пресните подправки, сирене и накълцани фъстъци.

