



Крем-суна от сладки картофи с Хариса

⌚ 45—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Сладки картофи (батат)
1 бр.	Кромид лук
2 скилидки	Чесън
1 чаша	Пресен магданоз
800 ml	Пилешки бульон

Микс от подправки Хариса

7 с.л.	♦ Люто чили
6 с.л.	♦ Кориандър, млян
4 с.л.	♦ Кимион, млян
1 с.л.	♦ Чесън на гранули
4 с.л.	♦ Сол от Средиземно море
3 с.л.	♦ Червен пипер сладък, специален

- 1 Обелете и нарежете сладките картофи на кубчета. Намазнете тавата с малко олио и опечете на фурна за около 20 минути на 150°C.
- 2 Обелете и нарежете на кубчета лука и скилидките чесън. Запържете ги на тиган с малко зехтин до полупрозрачност. Добавете бульона и оставете да заври. След това добавете и сладките картофи и пасирайте сместа.
- 3 Овкусете със сол и черен пипер и оставете да къкри за кратко.
- 4 Разбъркайте всички подправки за Хариса и добавете на вкус към всяка купа със супа преди да сервирате.

СЪВЕТ: Можете да съхранявате остатъка от микса от подправки в добре затворен буркан.

