



Сладки картофи с веган кайма

🕒 30–45 Минути 

Подготовка

- 1 Обелете картофите и нарежете на малки кубчета. Обелете лука и чесъна. Нарежете на ситно.
- 2 Изпържете веган каймата с 1 с.л. олио на тиган. Добавете лука и чесъна и сотирайте за кратко. Добавете доматиената паста и разбъркайте.
- 3 Овкусете с риган, мащерка, сол и пипер. Добавете картофите и доматиената консерва. Залейте с водата и битата сметана.

СЪВЕТ: Ако искате да пригответе истински веган ястие, заменете битата сметана с аквафаба или кокосова сметана.

- 4 Покрийте тигана с капак и оставете да къкри 10-15 минути, докато омекнат картофите. Разбърквайте периодично.
- 5 Сервирайте със свежи подправки по избор.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Сладки картофи (батат)
1 бр.	Кромид лук
2 скилидки	Чесън
500 g	Веган кайма
2 с.л.	Доматиена паста
100 ml	Бита сметана
150 ml	Вода
200 g	Нарязани домати (консерва)
1 с.л.	♦ Риган, ронен
1 с.л.	♦ Мащерка, ронена
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

