



Wędzone chili ze słodkich ziemniaków

🕒 50—60 Min   

Przygotowanie

- 1 Drobno posiekaj cebulę i podsmaż na odrobinie oleju, aż nabierze trochę koloru. Obierz i pokrój w drobną kostkę słodkie ziemniaki i dodaj na patelnię. Smaż około 10 minut ciągle mieszając.
- 2 Zmniejsz ogień, dodaj wędzoną paprykę i mieszaj przez 2-3 minuty. Dodaj paprykę i mieszaj przez kolejne 2-3 minuty. Wmieszaj kmin i chili.
- 3 Wlej fasolę i pokrojone pomidory i gotuj na wolnym ogniu przez około godzinę.
- 4 Doprawić mieszanką Choco w młynku c i dodaj sól do smaku. Następnie udekoruj kolendrą i podawaj.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

2 szt	Duże Bataty
2 szt	Czerwona papryka
2 szt	Duża cebula
1 puszka	Biała fasola (400 g)
1 puszka	Krojone pomidory (400 g)
1.5 łyżeczka	♦ Kmin Rzymski mielony (Kumin)
2 łyżeczka	♦ Papryka Wędzona słodka mielona
1 łyżeczka	♦ Chili mieszanka przypraw
1 łyżeczka	♦ Choco posypka do kawy i deserów
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
	Kolendra świeża pokrojona

