

Wędzone chili ze słodkich ziemniaków

50—60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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

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.