

Bataty z rusztu



Składniki

1 kg - batatów
1/2 łyżeczka - papryki w proszku
1/2 łyżeczka - curry w proszku
2 łyżka - oliwy
sól
dojrzałe awokado
strączek czerwonego chilli
sok z jednej limonki
czarny pieprz

Opis wykonania

Bataty przyprawione curry i papryką z dodatkiem awokado.

Rozgrzać komorę gotowania. Bataty umyć, wyszorować, przeciąć wzdłuż i pokroić w wygodne do jedzenia części. Włożyć do nieperforowanego pojemnika do gotowania. Paprykę i curry wymieszać z olejem i przyprawić nimi bataty. Następnie piec zgodnie z przepisem, na koniec posolić. W międzyczasie umyć owoce awokado, obrać i wyjąć pestkę. Awokado pokroić w drobną kostkę i rozgnieść widelcem. Strączek chili przekroić na pół, wyjąć pestki i pokroić na cienkie paski. Wymieszać z kremem awokado. Do smaku doprawić sokiem z limonki, solą i pieprzem. Podawać wraz z batatami.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: gorące powietrze + gotowanie na parze ,180°C w rozgrzanym piekarniku,15-20 minut.