

Ostatní

Zelenina

20 minut Příprava

45 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© Cooking with Šůša

SUROVINY

- 2 větší batáty
- 320 g čerstvé ricotty
- hrst nasekaných arašídů
- nasekaná petrželka
- hrubozrnná mořská sůl
- čerstvě mletý pepř
- olivový olej
- opražené arašídy na posypání

Nenáročný recept na plněné sladké brambory batáty s ochucenou ricottou.

Příprava:

Sladké brambory omyjte, osušte, pokapejte olivovým olejem a každý zabalte zvlášť do alobalu nebo pečicího papíru. Položte je na mřížku v troubě a pečte při 200 stupních cca 50 minut. Po vytažení z trouby je nechte zabalené ještě cca 20 minut odpočívat. Mezitím si v misce smíchejte ricottu s nasekanou petrželkou, solí a pepřem. Batáty vytáhněte z pečicího papíru a nahoře je nožem podélně rozkrojte. Vidličkou je opatrně rozevřete a vnitřek naplňte připravenou směsí z ricotty. Sladké brambory posypte opraženými arašídy a v případě potřeby dochuťte solí nebo pepřem. Vnitřek brambor se krásně odděluje od slupky, která se nejí.