



Запечённый батат с острым гуакамоле

Ароматный батат в фольге с острым соусом из авокадо.

 45 мин

Ингредиенты

Батат — 4 шт

Авокадо — 1 шт

Зира (семена кумина) — 1 ч. л.

Паприка копчёная молотая — 1 ч. л.

Чеснок — 1 зубчик

Лук красный — 1 маленькая головка

Помидоры черри — 100 г

Перец острый молотый — 1 ч. л.

Кинза — ½ пучка

Соль, перец — по вкусу

Приготовление

1. Проткните батат вилкой в нескольких местах, затем заверните его в фольгу.
 2. Лук и чеснок мелко нарежьте. Помидоры черри нарежьте дольками. Кинзу измельчите.
 3. Выложите батат в фольге в чашу аэрогриля. Готовьте 45 минут на программе «Картофель» (200 °C).
 4. Пока батат запекается, разомните авокадо вилкой в миске. Добавьте зиру, копчёную паприку, чеснок, красный лук и помидоры черри. Посолите и поперчите.
 5. Готовый батат разрежьте вдоль на две половинки, посыпьте солью. Сверху выложите гуакамоле.
 6. Посыпьте острым перцем и измельчённой кинзой.
- Совет: Можно подать со сметаной и тёртым сыром.