



Pieczone ziemniaczki na słodko

Składniki

2 duże słodkie ziemniaki 5 łyżek oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
300 g pomidorów w kawałkach Cirio 300 g groszku Cirio 300 g
kukurydzy Cirio 300 g czerwonej fasolki Cirio 350 g naturalnego lub
wędzonego Tofu 1 łyżka curry Sól i pieprz dla smaku

Przygotowanie

1. Umyj słodkie ziemniaki, pokrój je na pół i usuń część miąższu aby przygotować miejsce na nadzienie. Usunięty miąższ podsmaż razem z warzywami i tofu.
2. Dodaj curry, sól i pieprz.
3. Dodaj groszek Cirio, słodką kukurydzę Cirio, czerwoną fasolkę Cirio oraz pomidory w kawałkach Cirio. Smaż wszystko przez 5 minut.
4. Wydrążone ziemniaki ułóż na blaszce, skrop oliwą z oliwek i wypełnij je wcześniej przygotowanym nadzieniem
5. Całość piecz po folię aluminiową przez 25 minut w temperaturze 180°C.
6. Upieczone ziemniaki podawaj od razu.

