



## TÄIDETUD MAGUSKARTULID

**Retsept:** Mari-Liis Tammik, Miam Catering

### Valmistamine

Augusta kahvliga kartulid. Vala kartulitele õli ja sool. Küpseta 200 kraadi juures 20 minutit. Samal ajal tükelda 1 sibul, pruunista see pannil. Lisa tükeldatud küüslauk, jalapeno, mais, Veski Mati (eelnevalt keedetud) punane aeduba. Maitsesta paprikapulbri, vürtsköömne ja soolaga. Ahjus valmis küpsenud maguskartulid lõika pikuti lahti ja täida aedoa-maisitäidisega. Avokaadokreemi jaoks purusta avokaado viljaliha peeneks, lisa laimimahl ja sool. Salsa jaoks haki tomat väikesteks kuubikuteks, lisa maitseained. Serveeri täidetud maguskartulid tomatisalsa ja avokaadokreemiga.

- 3 väiksemat maguskartulit (bataati)
- sool
- õli
- 1 tk sibul
- 2 tk küüslauguküünt
- 1 tk jalapenopipar
- 200 g maisi
- 200 g Veski Mati Punast aeduba
- 1 tl paprikapulbrit
- 1 tl vürtsköömnet
- soola (maitse järgi)
- *Avokaadokreem:*
- 1 avokaado
- ½ laimimahl
- näpuots soola
- *Salsa:*
- 1 suur tomat
- hakitud koriander
- sool, pipar