البطاطا الحلوة مع الكاساديا

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 0 min المكانات :

الهكونات :

- أ بطاطأ حلوة وتوسطة الحجم
 - الوطبوخ
 الوطبوخ
- عوب من الفول النسود المطبوخ $\frac{1}{2}$ •
- 1 ولعقة كبيرة من الكرفس الوقطع
- 1 ولعقة صغيرة من عصير الليوون
 - 1⁄2 □ 1⁄4 ولعقة صغيرة من الملح
- الكمون الكمون الكمون الكمون الكمون الكمون الكمون
 - 8/1 🏻 1⁄4 من بودرة الكزبرة الخضراء
- الحار الفلفل الحار ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الحار 1/4~
 - (اختياري) کوب هن الجبن الهبشور $\frac{1}{2}$
 - أو 3 من رقائق التورتيا
 - زيت الزيتون

الخطوات:

- تغلي البطاطا الحلوة أو تطمي بالبخار حتى تصبح طرية.
 - 2. نخلط كل الوكونات وعاً وا عدا الجينة.
- نضع كوية كبيرة من الحشو على جمة واحدة من التورتيا و نضيف فوقما الجبنة ثم نطويما.
- 4. نضع القليل من الزيت بالفرشاة على كل ناحية من التورتيا ثم نضعها في المقللة على درجة حرارة متوسطة. تسخن على الجانبين حتي تصبح دافئة و تصبح الجبنة ذائبة.

النشخاص: 0

الوقت الكلى: 0 min

5. تقدم مع القليل من النفوكادو المقطع أو صلصلة الجواكامولي وصلصة الطماطم الحارة أو مع الصلصة الحارة.