

Pečené batáty plněné kuřecím masem, zeleninou a sýrem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

4 ks	batáty
200 g	kuřecí maso
100 g	mozarella
1 ks	zelená paprika
400 g	fazole s kukuřicí
1 ks	malá červená cibule
	sůl, pepř a koření dle chuti
	olivový olej



Postup přípravy

Batáty opláchneme a několikrát propíchneme (lépe se propečou). Zakápneme je olivovým olejem a pečeme při 200 °C cca 40 minut doměkka. Mezitím si nakrájíme kuřecí maso na tenké nudličky. Na rozehřáté pánvi opečeme kuřecí maso a přidáme fazole s kukuřicí a proužky papriky s červenou cibulí. Směs dle chuti okořeníme a necháme prohřát. Upečené batáty rozkrojíme na půlku, dužinu načechráme vidličkou, osolíme a opepříme. Naplníme hotovou směsí a zasypeme strouhanou mozzarellou.