**Quesadillas z batatami**

**z cheddarem**

**Składniki dla 4 osób:**

4 średniej wielkości bataty z USA

2 łyżeczki soli do osolenia wody

1 czerwona chili

1 doniczka kolendry

8 mini tortilli

8 plastrów cheddara

**Przygotowanie:**

1. Bataty obrać, pokroić w kostki jednakowej wielkości i gotować we wrzącej wodzie. Odlać wodę z batatów, a następnie przygotować purée ugniataczem do ziemniaków lub blenderem ręcznym.
2. Chili i kolendrę umyć, drobno posiekać i delikatnie zmieszać z purée. Doprawić solą.
3. Nałożyć na tortillę niewielką ilość purée z batatów, przykryć plasterkiem cheddara i kolejną tortillą.
4. Podsmażyć quesadilla na patelni z obu stron na złoty brąz, aż ser się roztopi.
5. Powtórzyć z pozostałymi tortillami. Pociąć quesadillas nożyczkami na osiem części i serwować jako przekąski.