**Tagine z batatów z Harissą**

**Składniki dla 4 osób:**

750 g batatów z USA

2 ząbki czosnku

2 cm świeżego imbiru

1 żółta cytryna

2 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżeczka kminku

1 łyżeczka nasion kolendry

1 puszka pomidorów w całości

2 łyżki pasty harissa

½ łyżeczki soli

2 łyżki drobno pokrojonej natki pietruszki

**Przygotowanie:**

1. Bataty obrać i drobno pokroić. Obrać czosnek i imbir, drobno poszatkować. Odłożyć na bok.
2. Obrać cebulę i pokroić na cienkie plasterki. Rozgrzać oliwę z oliwek na patelni, dodać plasterki cebuli i zeszklić. Dodać kminek i nasiona kolendry, dusić wszystko przez kilka minut. Dodać kostki batatów, czosnek i imbir, smażyć przez kilka minut. Następnie dodać pomidory, pastę harissa i sól, doprowadzić do wrzenia i gotować przez 15-20 minut.
3. Przed podaniem doprawić tagine solą i pastą harissa, delikatnie wymieszać z pietruszką. Do tagine pasuje kuskus lub chrupkie pieczywo ze świeżym twarogiem.