PIECZONE BATATY Z FASOLĄ I KUKURYDZĄ

**Składniki:**

* 2 duże bataty
* 1 puszka czarnej fasoli, odsączonej
* 1 puszka kukurydzy, odsączonej
* 1 czerwona cebula, pokrojona w kostkę
* 1 awokado, pokrojone w kostkę
* 2 łyżki oliwy z oliwek
* 1 łyżeczka mielonego kminku
* 1 łyżeczka papryki
* Sól i pieprz do smaku
* Sok z 1 limonki
* Świeża kolendra do dekoracji

**Przygotowanie:**

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C.
2. Bataty umyj, osusz i przekrój na pół. Skrop oliwą z oliwek, dopraw solą, pieprzem, kminkiem i papryką.
3. Piecz bataty przez około 45 minut, aż będą miękkie.
4. W misce wymieszaj czarną fasolę, kukurydzę, czerwoną cebulę i awokado. Skrop sokiem z limonki, dopraw solą i pieprzem.
5. Na upieczone bataty nałóż mieszankę fasoli i kukurydzy, posyp świeżą kolendrą i podawaj.