

Cremă de cartof dulce

— Min.

Pregătire

1. Preîncălzește cuptorul la 185°C. Spală cartoful dulce, înțeapă-l cu o scobitoare și învelește-l în folie de aluminiu. Așază-l într-o tavă de copt și lasă-l la cuptor aproximativ 40 de minute sau până când devine complet moale.
2. Scoate cartoful dulce copt din folie, lasă-l să se răcească ușor, apoi curăță-l de coajă. Pune cartoful, iaurtul grecesc, uleiul de măsline, tahini, coaja și sucul de lămâie, usturoiul, sarea și amestecul de condimente curry într-un blender. Mixează până obții o cremă fină și omogenă.
3. Servește rece, alături de pâine prăjită, biscuiți sărați sau legume proaspete.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

400 g	Cartof dulce
150 g	Iaurt grecesc
2 linguri	Ulei de măsline
1 lingură	Pastă de tahini
1	Cățel de usturoi
	Sucul și coaja de la ½ lămâie
1 linguriță	Sare de mare iodată
1 linguriță	Curry