Namaz iz sladkega krompirja

50–55 Min

Sestavine 6 Porcije

= Kotányi Produkte

400 g	Sladkega krompirja
150 g	Grškega jogurta (alternativa je sojin jogurt)
1 žlici	Olivnega olja
1 žlica	Tahinija
1	Strok česna
	Sok in lupinica 1/2 limone
0.5 čajna žlička	Sol himalajska
1 čajna žlička	Curry prah

Priprava

1. Pečico segrejte na 185 °C. Sladki krompir operite, večkrat prebodite z zobotrebcem in zavijte v aluminijasto folijo. Pecite približno 40 minut, da se povsem zmehča.
2. Pečen krompir odvijte, pustite, da se malo ohladi, nato olupite. V mešalnik dajte krompir, jogurt, olje, tahini, limonin sok in lupinico, česen, sol ter curry. Zmeljite v gladek kremast namaz.
3. Ohlajen namaz postrezite s popečenim kruhom, krekerji ali svežo zelenjavo.