



Namaz od batata

🕒 45–50 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 185 C. Batat operite, izbodite čačkalicom te zamotajte u aluminijsku foliju. Stavite ga u pekač i prebacite u pećnicu. Pecite 40 minuta, odnosno dok potpuno ne omekani.
- 2 Pečeni batat izvadite iz folije, ostavite da se malo ohladi pa ogulite. U blender stavite batat, grčki jogurt, maslinovo ulje, tahini, koricu i sok limuna, češnjak, sol i Kotányi Garam Masala začín. Miksajte dok ne dobijete glatku kremu. Poslužite ohlađeno uz tostirani kruh, krekere ili svježé povrće.

Sastojci 80 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Batata
150 g	Grčkog jogurta
1 žlica	Tahini paste
2 žlice	Češnjak češnjaka
0.5 kom	Sok i korica limuna
0.5 žličice	♦ Morska sol
1 žličica	♦ Secrets of World Spices - Garam masala

