

Pasta z batata

45–50 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 185°C. Umyj batata, nakłuj go wykałaczką i zawiń w folię aluminiową. Umieść na blasze i piecz przez około 40 minut, aż będzie całkowicie miękki.
2. Wyjmij upieczonego batata z folii, odstaw na chwilę do przestygnięcia, a następnie obierz. Przełóż batata, jogurt grecki, oliwę, tahini, skórkę i sok z cytryny, czosnek, sól oraz mieszankę przyprawową Garam Masala Kotanyi do blendera. Zmiksuj na gładką, kremową pastę.
3. Podawaj schłodzone z opiekanym pieczywem, krakersami lub świeżymi warzywami.

Składniki - Ilość osób:

= Kotányi Produkte

400 g	Bataty
150 g	Jogurt grecki
2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Pasta tahini
1 szt	Ząbek czosnku
0.5 szt	Sok i skórka z cytryny
0.5 łyżeczki	Sól Morska jodowana
1 łyżeczka	Garam Masala mieszanka przypraw