



Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Сладки картофи
150 g	Кисело мляко 10%
2 с.л.	Зехтин
1 с.л.	Сусамоф тахан
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
½ бр.	Лимон
½ ч.л.	♦ Морска сол
1 ч.л.	♦ Къри

Разядка със сладки картофи и кисело мляко

⌚ 50—55 Минути



Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 185°C предварително. Измийте и обелете сладките картофи. Нарежете на кубчета, разбъркайте с 1-2 с.л. зехтин и сложете в тава, покрита с хартия за печене. Сложете във фурната и опечете за 30-40 минути. След това оставете настрана за 10-15 минути да изстинат.
- 2 Сложете сладките картофи и останалите съставки в чопър. Изстискайте сока от половин лимон и настържете кората му – добавете в чопъра и пулсирайте, докато получите хомогенна смес.

СЪВЕТ: Можете да използвате пасатор вместо чопър или да намачкате картофите хубаво с вилка и да разбъркате с останалите съставки ръчно.

- 3 Насладете се на разядката с хляб, крекери или пресни зеленчуци.

