Batatowe roladki w chrupiącym cieście z sosem spirulinowym

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 11 porcji

Składniki:

- batat - 1 szt.
- ciecierzyca - 4 łyżka
- mąka z ciecierzycy - 6 łyżka
- sproszkowany korzeń maca - 2 łyżka
- biały sezam - 3 łyżka
- tahini - 1 łyżka
- ciepła woda - 6 łyżka
- curry - 1 szczypta
- sól sezamowa - 1 szczypta
- pieprz canyee - 1 szczypta
- passata pomidorowa - 250 ml
- spirulina - 1 łyżka
- sos sojowy - 1/2 łyżka

Dodatkowe info:

Bogactwo smaku i wartości odżywczych!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciecierzycę namoczyć przez noc, a następnie ugotować do miękkości.

KROK 2: Batat ugotować w bulionie warzywnym.

KROK 3: Ugotowaną ciecierzycę zblendować z ugotowanym batatem na gładką konsystencję, dodając przypraw. Z masy uformować roladki.

KROK 4: Mąkę z ciecierzycy połączyć z tahini i wodą, wyrobić ciasto.

KROK 5: Gotowe roladki obłożyć ciastem, następnie obtoczyć w sezamie. Roladki piec około 30 minut w temperaturze 170 stopni.

KROK 6: Podawać z sosem na bazie passaty pomidorowej zblendowanej ze spiruliną i sosem sojowym.