Pasta z batatów z masłem migdałowym

Dorota Rozbicka

Polecane na: **lunchbox, przystawki i przekąski, sosy, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- bataty - 2 szt.
- masło migdałowe - 2 łyżeczka
- tahini - 1 łyżeczka
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta
- czosnek ząbki - 2 szt.
- słodka papryka w proszku - 0,5 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 2 łyżka
- olej z pestek winogron - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Jeśli lubicie pasty kanapkowe lub dipy o lekko słodkim smaku, koniecznie wypróbujcie pastę z batata pieczonego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bataty myjemy, nakłuwamy widelcem, wkładamy do formy żaroodpornej i pieczemy ok 340 min w 200st (aż staną się miękkie).

Lekko studzimy, obieramy ze skórki.

Do blendera wrzucamy bataty i przyprawy.

Miksujemy na gładką pastę. Jeśli konsystencja jest zbyt gęsta, można dodać kilka łyżek zimnej wody lub oleju.

Doprawiamy do smaku.