




## Pieczone bataty z sosem miętowo-kolendrowym

 wegeweda

Polecane na: [danie główne](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 3 porcje

### Składniki:

Bataty - 3 szt.  
suszony tymianek - 1 łyżka  
jogurt sojowy naturalny - 1 opakowanie  
świeża kolendra - 1/2 pęczka

świeża mięta - 1/2 pęczka  
miód - 1 łyżeczka  
musztarda - 1/2 łyżeczka  
sól - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Bataty umyj i starannie obierz. Pokrój w łódeczki. Do miski wlej oliwę i wymieszaj z tymiankiem i solą. Przełóż do miski bataty i wymieszaj z oliwą.

**KROK 2:** Wyłóż blachę papierem do pieczenia i rozłóż na niej bataty. Piecz w temperaturze 180 stopni około 30 minut.

**KROK 3:** Do kielicha blendera wlej jogurt, dodaj posiekane liście mięty i kolendry oraz miód, musztardę i sól. Zmiksuj. Upieczone bataty przełóż na talerze i polej sosem jogurtowym. Podawaj z sałatką ze świeżych warzyw :)  
Mniam!