# Zupa krem z batatów i kokosa

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **bałkańska**

## Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

## Składniki:

- bataty - 1/2 kg
- wywar warzywny lub rosół - 1 - 2 litr
- passata pomidorowa - 250 - 300 ml
- mleko kokosowe - 400 ml
- kurkuma - 1/3 łyżeczka
- gałka muszkatłowa - szczypta
- chilli - 1/3 łyżeczka
- imbir - 1/3 łyżeczka
- tymianek gałązki - kilka
- migdały cięte - garść
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- czosnek - 1-2 ząbek

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Obieramy bataty (podobnie jak ziemniaka), dzielimy na mniejsze części i wrzucamy do wywaru z warzyw albo do rosołu, który nam został z poprzedniego dnia. Możemy również wrzucić bataty do wody ale zupa będzie mniej aromatyczna. Dokładamy zioła w proszku i gałązki tymianku oraz czosnek. Gotujemy do miękkości batatów. Dolewamy passatę pomidorową i na końcu, kiedy się wszystko ponownie zagotuje mleko kokosowe.

*KROK 2:* Wyciągam czosnek i gałązki tymianku. Miksuję wszystko na gładki krem. Można spróbować i doprawić jeszcze wg. uznania.

*KROK 3:* W międzyczasie na patelni podprażam delikatnie migdały blanszowane.

*KROK 4:* Zupę przelewam do miseczek i posypuję płatkami migdałowymi.

Smacznego!!

*KROK 5:* Dla mnie zupa była smaczna również zimna.