



Zupa z batatów

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa z batatów z wyglądu przypomina zupę dyniową. Danie, którym można najeść się do syta. Szczególnie polecana na chłodne, zimowe wieczory.

Danie: **Zupy,**

Osób: **5**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę obieramy i drobno kroimy, czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie wrzucamy na rozgrzany na patelni olej i podsmażamy przez kilka minut.

Krok 2

Na patelnię dorzucamy bataty obrane i pokrojone w kostkę i podsmażamy przez 3 minuty.

Krok 3

Do garnka wlewamy bulion, doprawiamy do smaku przyprawami. Do bulionu dodajemy warzywa z patelni i gotujemy.

Krok 4

Zupę miksujemy. Dekorujemy kleksem śmietanki Łaciatej i drobno posiekaną natką pietruszki.

Składniki:

- 800 g batatów
- 1 cebula
- 1 l naturalnego bulionu warzywnego
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka chili
- 1 łyżeczka kolendry
- 3 ząbki czosnku
- 1 natka pietruszki
- ½ szklanki Śmietanki Łaciatej 18%