

# PUREE Z BATATA

2 Porcje | Czas przygotowania 30 min

## SKŁADNIKI

2 sztuka / batata

15 g / masła

200 ml / śmietanki 30%

1 łyżeczka / soli morskiej

Gałka muszkatołowa

Biały pieprz

## SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA

Bataty obieramy i myjemy. Następnie kroimy je na mniejsze części, wkładamy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy sól i gotujemy. Od zagotowania gotujemy je ok. 15 min aż będą miękkie.

Po ugotowaniu bataty odcedzamy i przekładamy do naczynia, w którym będziemy je blendować. Dodajemy masło, śmietankę, szczyptę gałki muszkatołowej i szczyptę białego pieprzu. Następnie blendujemy łącząc składniki, aż uzyskamy gładką masę.

## LISTA ZAKUPÓW

2 bataty

Śmietanka 30%

Masło

Gałka muszkatołowa

Biały pieprz