

Pomazánka z pečeného batátu, česneku, sýru Cottage, zákysu a citronové šťávy

Ingredience:

Batát větší	1 ks
Česnek	2 stroužky
Sýr Cottage	150 g
Zákys	100 ml
Citronová šťáva	dle potřeby
Rama	15 dkg
Sůl	dle potřeby



Postup přípravy:

Oloupaný a nakrájený batát dáme péct do trouby společně s 2 stroužky česneku na cca 20 minut na 180°C. Až je vše upečené, necháme vychladit. Smícháme Cottage, Ramu, batáty a česnek a tyčovým mixérem zpracujeme v hladký krém. Dochutíme zákysem, citronovou šťávou a solí dle potřeby. Podáváme namazané na pečivu.

Všem přejeme dobrou chuť!