

Batátové toasty s pečenou zeleninou

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience

- batát
- Jihočeské pomazánkové tradiční bez laktózy
- zelenina k pečení (např. paprika, mrkev, cuketa)
- olivový olej
- sůl
- avokádo



Návod na přípravu:

Batát omyjeme a nakrájíme na plátky silné asi 1 cm. Dáme ho na plech vyložený pečicím papírem. K batátu přidáme na kousky nakrájenou zeleninu, vše zakápneme olivovým olejem, lehce osolíme a společně pečeme v troubě rozehřáté na 180 °C přibližně 20 minut, dokud batát i zelenina nezměkknou a nezezlátnou.

Upečené plátky batátu potřeme Jihočeským pomazánkovým tradičním bez laktózy. Nahoru položíme plátky avokáda a na závěr přidáme pečenou zeleninu.