

Batátové hranolky s avokádovým dipom

INGREDIENCIE

- 1 veľký batát
- 2-3 lyžice olivového oleja
- 2 lyžičky hrubozrnnej soli
- 1 lyžička červenej papriky
- 1/4 lyžičky soli
- 1 zrelé avokádo
- 1 paradajka
- 1/2 citróna
- soľ, čierne korenie

POSTUP

1. Batát očistíme, umyjeme a nakrájame na hranolky. V miske batátové hranolky polejeme olejom a dochutíme chili, soľou a červenou paprikou. Pečieme v rozohriatej rúre cca 20-25 minút pri 180°C (Posledné cca 2 minútky teplotu zvýšime na 200°C, aby hranolky chytili chrumkavú kôrku)
2. Medzitým, ako sa batáty pečú, pripravíme avokádový dip. Zrelé avokádo zbavíme šupky, kôstky a vidličkou roztlačíme na kašu. Paradajku pokrájame na maličké kúsky, vhodíme k avokádu a dochutíme soľou, korením a nakoniec pokvapkáme citrónovou šťavou.
3. Hranolky necháme chvíľku vychladnúť a môžeme sa pustiť do maškrtenia.

