

## Seksowny krem z batatem



## Składniki

2 szt. - Bataty  
1 szt. - Cebula  
Czosnek  
2 szt. - Marchew  
0,5 szt. - Seler  
1 szt. - Pietruszka  
1,5 l - Bulion warzywny  
2 łyżka - Oliwa lub olej  
2 łyżeczka - Lubczyk  
1 łyżeczka - Imbir (świeży  
lub mielony)  
Kolendra (liście)  
Sól, pieprz  
Mleczko kokosowe  
(vegan) / śmietana 18%  
1 łyżeczka - Papryka  
mielona

## Opis wykonania

Sycąca i rozgrzewająca zupa na chłodniejsze dni. Egzotyczną nutę nadają jej słodkie ziemniaki i świeże listki kolendry, seksowną - lubczyk i imbir.

Na dnie dużego garnka rozgrzewamy oliwę. Szkolimy cebulę i czosnek, po czym dodajemy pokrojoną w kostkę marchew, pietruszkę i selera. Chwilę smażyjemy, co chwilę mieszając. Dodajemy pokrojone w grubą kostkę bataty i dodajemy przyprawy: paprykę, imbir, lubczyk, sól i pieprz. Całość dobrze mieszamy. Podsmażone warzywa podlewamy bulionem i gotujemy do miękkości. Doprawiamy do smaku. Całość blendujemy. Dekorujemy świeżymi listkami kolendry i śmietaną (w wersji wegańskiej - mleczkiem kokosowym). Podajemy z grzankami.