

Zupa krem z batatów



## Składniki

1 szt. - bataty  
1 szt. - ząbek czosnku  
1 l - bulion warzywny  
1 szt. - cebula  
1/2 łyżeczka - bazylia  
suszona  
1/2 łyżeczka - natka  
pitruszki  
2 łyżka - oliwa z oliwek  
1 łyżka - jogurt naturalny  
papryka ostra

## Opis wykonania

Kremowa konsystencja, lekko pikantna i wyraźna w smaku.

Cebulę kroimy w kostkę i smażymy na oliwie. Dodajemy po chwili posiekany czosnek. Doprawiamy solą i ostrą papryką. Batata kroimy w kostkę i dodajemy do cebuli. Chwilkę przysmażamy i zalewamy bulionem warzywnym. Dodajemy zioła. Gotujemy do miękkości. Lekko ostudzoną zupę miksujemy na krem. Jeśli jest za słodka można skropić sokiem z cytryny. Podawać udekorowaną jogurtem.