

Zupa krem z batatów



Składniki

1 szt. - bataty
1 szt. - ząbek czosnku
1 l - bulion warzywny
1 szt. - cebula
1/2 łyżeczka - bazylija
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. Dopraviamy 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.