

Recepty



Batátové pyré

Ingredience

batáty: **2** ks
máslo: **1** PL
mléko: **100** ml
stroužky česneku: **1** ks
parmazán: **1** PL
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Batáty oloupeme, nakrájíme na kostky a uvaříme v osolené vodě společně s prolisovaným česnekem doměkka asi 15 - 20 minut. Vodu scedíme, k batátům přidáme máslo a štouchadlem na brambory rozštouháme. Přidáme ohřáté mléko, parmazán a štouchadlem zpracujeme batátové pyré. Můžeme použít i šlehač, ale...

Batátové pyré - recept

Batáty oloupeme, nakrájíme na kostky a uvaříme v osolené vodě společně s prolisovaným česnekem doměkka **asi 15 - 20 minut**. Vodu scedíme, k batátům přidáme máslo a štouchadlem na brambory rozštouháme. Přidáme ohřáté mléko, parmazán a štouchadlem zpracujeme **batátové pyré**. Můžeme použít i šlehač, ale pyré bude lepkavé a nebude tak nadýchané, jako při ruční práci. Množství mléka

je pouze orientační. Záleží na velikosti sladkých brambor.

Podle chuti **batátové pyré dosolíme** a podáváme k pečenému masu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí