

## **Batat slatki krompir sa semenkama**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 gbatat slatkog krompira**
- **1 komadmanje tikvice**
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- **po ukususoli**
- **malobibera**
- **2 kašikesemenki suncokreta**
- **2 kašikesemena bundeve**
- **2 kašikelistica badema**

### **Priprema**

Krompir operite, još je mlad ne treba ga ljuštiti. Isecite ga po dužini na komade, tikvicu takodje samo operite, ocistite je od semena i takodje isecite na šnite. Svo povrce posolite i pobiberite, prelijte maslinovim uljem, lagano promešajte. Pouljite tepsiju u kojoj ce se peci i rasporedite povrce. Odozgo pospitate semenkama i bademom. Stavite u rernu koju ste zagrejali na 200 stepeni. Za 15 minuta imacete gotovo jelo.

Još toplo poslužite, lepo se slaže uz krastavac i paradajz salatu, ali dobro bi mu \*legla\* i zelena gorka endivija sa rukolom. Seme ove endivije dobila sam pre nekoliko godina od moje drage prijateljice Dubravke sa dalekog Novog Zelanda, rasejava se svake godine u mom plasteniku. Hvala ti mila moja za svu ljubav i dobrotu twoju.

Uživajte u prelepim ukusima.

## **Savet**

Batat slatki krompir, koliko je ukusan i zdrav svako domainstvo koje ima baštu, trebalo bi da ga ima.