

## **Batat štapici**



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 vecibatat**
- **1 kašicicamaslinovog ulja**
- so
- zacini

### **Priprema**

Batat oljuštiti, oprati i iseci na štapice. Staviti ih u ciniju, dodati ulje i zacine po ukusu. Promešati i porežati u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci 15 minuta u rerni zagrejanjoj na 200C pa okrenuti i peci još 5-10 minuta.

Poslužiti tople uz neki sos.

Prijatno!

### **Savet**