

Batat slatki krompir sa maslinkama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** batat slatkog krompira
- **150 g** maslinki
- **1 vezica** divlje rukole
- **2 kašika** maslinovog ulja

Priprema

Krompir operite i stavite u posudu u kojoj će se kuvati. Nalijte vodom, dodajte prstohvat soli. Poklopite posudu i stavite na vatru da se kuva. Kuvajte desetak minuta.

Kada je krompir skuvan, ocedite vodu i oljuštite još topao krompir. Secite ga po želji, ja sam sekla kolutice. Poredjajte na tanjiru za posluživanje.

Preko krompira poredjajte maslinke, pospite svežom narezanom rukolom. Sve prelijte maslinovim uljem.

Ovo je posna varijanta, ako ne postite, možete preliti kiselom pavlakom ili preko svega narendati sir.

Savet

Jedva sam ga doekala, ovogodišnji rod batat slatkog krompira iz moje bašte. Sa njim je brzo i lako napraviti ruak. Mekan je i jako brzo se skuva ili ispee. Prepun je hranljivih materija i vitamina.