

Batat slatki krompir sa semenkama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** batat slatkog krompira
- **1 komad** manje tikvice
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- **malobibera**
- **2 kašike** semenki suncokreta
- **2 kašike** semena bundeve
- **2 kašike** listica 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 pospite semenkama i badenom. 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 tvoju.

Uživajte u prelepim ukusima.

Savet

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