

Batátová polévka se zázvorem

Časová náročnost: 39 minut

Seznam přísad

| | |
|------------|-------------|
| 2 ks | batáty |
| 2 ks | mrkev |
| 1 cm | zázvor |
| 1 ks | cibule |
| 3 stroužek | česnek |
| | máslo |
| 1 balení | sýr akawi |
| 4 dl | smetana |
| 1 l | voda |
| | sůl |
| | římský kmín |



Postup přípravy

Na rozpáleném másle si spěníme cibulku a česnek, přidáme očištěnou a nakrájenou mrkev a batáty. Posypeme římským kmínem solí, pepřem a přidáme pokrájený zázvor. Necháme vše chvíli opékat na másle. Poté zalijeme vodou a necháme zeleninu vařit do změknutí. Zalijeme smetanou a dochutíme. Vše důkladně rozmixujeme tyčovým mixérem. Na závěr přidáme rozdrolený sýr akawi a ihned podáváme.