

Sałatka z batatów

data aktualizacji: 2019.02.22 autor: Redakcja



(7 Heaven)

Danie na 5-7 osób.

Składniki:

- 3 bataty
- 100 g sera feta
- 50 g czarnych oliwek
- 1 papryka czerwona
- 1 papryka żółta
- 5 jajek przepiórczych
- 50 g oliwy z oliwek
- Sól
- Pieprz
- 10 listków świeżej bazylii
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Wykonanie:

Bataty umyj i włóż do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 45 min. Papryki, ser feta pokrój w kostkę ok. 1,5 cm. Z jajek przepiórczych usmaż mini sadzone. Czosnek, 5 listków bazylii, sok z cytryny i oliwę z oliwek zmiksuj i dopraw solą i pieprzem. Upieczone bataty obierz ze skóry, pokrój w kostkę 1,5 cm. Wymieszaj z pozostałymi składnikami. Udekoruj listkami świeżej bazylii i smażonymi jajkami, polej przygotowaną oliwą bazyliową.

Przepis Cateringu 7 Heaven.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31024-salatka-z-batatow>