

## Bataty pieczone z sałatką



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>batat</b>	2 średniej wielkości
<b>pomidorki koktajlowe</b>	10 szt
<b>pasta miso jasna</b>	1 łyżka
<b>miód</b>	1 łyżka
<b>oliwa</b>	100 ml
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>rzodkiewki</b>	4 szt
<b>koperek</b>	1 pęczek
<b>rukola</b>	1 garść

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzałem piekarnik do temperatury 200 stopni C. Umyłem bataty, przeciąłem wzdłuż na pół. Zawinąłem w folię aluminiową, ułożyłem na blaszce do pieczenia. Zapiekałem 30 minut. Odwinąłem, zapiekałem jeszcze 15 minut, kładąc obok pomidorki. Połączyłem pastę miso, miód, oliwę oraz pieprz. Wymieszałem na gładki dressing. Rzodkiewki umyłem, pokroiłem w cienkie plasterki.

Upieczone bataty oraz pomidorki przełożyłem na talerz. Udekorowałem rzodkiewkami, koperkiem i rukolą. Całość poleałem dressingiem.