



Запеченный сладкий картофель

Визуальный рецепт
от DAREBEE
© darebee.net

4 штуки сладкого картофеля
2 ст.л. тахини (по желанию)
1 ч.л. уксуса (по желанию)

ВАРИАНТЫ: добавьте зеленый лук и
семена кунжута.

2 ПОРЦИИ



ИНСТРУКЦИЯ

1. Разогрейте духовку до 200°C. Выложите очищенный и нарезанный сладкий картофель на противень, застеленный пекарской бумагой, в один слой.
2. Запекайте в духовке 30 минут или до готовности картофеля, пока он не станет мягким.
3. Переложите картофель на тарелку.
4. Разбавьте тахини водой в соотношении 1:3. Добавьте уксус и перемешайте до однородности. Полейте картофель, украсьте зеленым луком и посыпьте кунжутом.