**Pieczone bataty**

**z masłem imbirowym**



**Składniki dla 4 osób:**

4 bataty z USA

150 g miękkiego masła

5 cm świeżego imbiru

1 doniczka kolendry, poszatkowanej

Starta skórka i sok z 1 organicznej limonki

Sól

**Przygotowanie:**

1. Rozgrzać piekarnik do 200°C. Włożyć bataty do żaroodpornej formy i piec w środkowym poziomie piekarnika, aż będą miękkie.
2. Imbir obrać, drobno poszatkować i włożyć do miski. Dodać masło, kolendrę, skórkę i sok limonki, wszystko dokładnie wymieszać. Doprawić solą.
3. Nożem naciąć każdy batat na krzyż, wypełnić nacięcie niewielką ilością masła imbirowego.