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.