



## Батат под сырным соусом Чеддер



### Ингредиенты

- Батат 200 г
- Масло оливковое 25 г
- Чеснок 20 г
- Соль 2 г
- Перец чёрный свежемолотый 1 г
- Тимьян свежий 2 г
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 80 г

### Приготовление

Батат помыть, почистить и нарезать крупными ломтиками.

Выложить на противень, добавить веточки тимьяна и зубчики чеснока в шелухе.

Запекать в разогретой духовке 35 минут при температуре 180°

После достать готовый батат в посуду для подачи и полить горячим сырным соусом Чеддер Hochland Professional.

### Тип продукта



Плавленый сыр Чеддер  
1 кг