**Zapiekanka z batatów**

**Składniki na 4 porcje:**

1,2 kg batatów

½ pęczka tymianku

4 łyżeczki oliwy

sól

pieprz

200 g owczego sera

60 g orzeszków piniowych

sok z 1 limonki

folia aluminiowa

**Przygotowanie:**

**1.** Bataty obrać, przekroić najpierw na pół, potem na cienkie plastry. Umyć. Tymianek opłukać, osuszyć, oderwać listki. Oliwę doprawić solą i pieprzem, dodać tymianek, obtoczyć w niej bataty.

2. Ułożyć bataty w formie na zapiekankę, przykryć folią aluminiową i piec przez 20 minut w nagrzanym wcześniej piekarniku (elektryczny: 200 °C, termoobieg: 175 °C, gazowy: 3 poziom).

**3.** Wyjąć zapiekankę z piekarnika, usunąć folię. Posypać pokruszonym serem owczym i orzeszkami piniowymi. Piec przez kolejnych 10-15 minut w tej samej temperaturze, co wcześniej. Skropić sokiem z limonki i natychmiast podawać.

**Czas przygotowania:** ok. 45 minut

**Wartość odżywcza w 1 porcji:**

Energia: 637 kcal / 2670 kJ

Białko: 17,1 g

Tłuszcz: 29,3 g

Węglowodany: 73,9 g