**Wieżyczki z batatów z figami i Brie**

**Składniki na 8 sztuk:**

2 bataty z Północnej Karoliny

Sól

30 g orzechów włoskich

150 g Brie

4 figi

1 łyżek oleju

Sól fleur de sel, pieprz

Mielone ziele angielskie

Odrobina soku z cytryny

8 gałązek rozmarynu

**Przygotowanie:**

1. Obrać bataty. Każdy batat pokroić w poprzek na 8 grubych plastrów. Wrzucić do wrzącej i osolonej wody i blanszować przez 5 minut. Odlać wodę, osuszyć bataty na ręczniku papierowym.

 2. Pokroić orzechy włoskie i uprażyć na patelni bez tłuszczu. Przesypać do miseczki. Brie pokroić na 8 kawałków i wycisnąć do orzechów włoskich. Figi umyć, osuszyć i pokroić na ćwiartki. Z gałązek rozmarynu oderwać dolne igły, pozostawiając pęk na samym końcu.

3. Rozgrzać olej w patelni powlekanej. Smażyć plastry batatów z każdej strony przez ok. 4 minuty. Przyprawić solą fleur de sel, pieprzem i zielem angielskim. Skropić sokiem z cytryny. Wyciągnąć plastry z patelni i ostudzić.

4. Na każdym plastrze batata ułożyć 1 kawałek Brie, 1 kolejny plaster batata i 1 ćwiartkę figi. Połączyć wszystkie warstwy gałązką rozmarynu.

**Czas przygotowania:** ok. 25 minut

**Wartości odżywcze w jednej porcji:**

Energia: 153 kcal/639 kJ

Białko: 5 g

Tłuszcz: 8 g

Węglowodany: 14 g