

# *Γλυκοπατάτες με Χαβιάρι (Ζεστό ή Κρύο Ορεκτικό)*

## **Υλικά**

1	κιλό	Γλυκοπατάτες
200	γρμ.	Τυρί Cottage
60	γρμ.	Χαβιάρι Μαύρο
2	κουταλιές	Ελαιόλαδο

## **Ετοιμασία**

1. Καθαρίζουμε καλά τις γλυκοπατάτες αφαιρώντας τη φλούδα και τις κόβουμε διαγώνια σε χονδρές φέτες (περίπου 50 κομμάτια).
2. Αλείφουμε ένα ταψάκι με το μισό ελαιόλαδο.
3. Τοποθετούμε τις πατάτες σε στρώση και τις αλείφουμε με το υπόλοιπο λάδι.
4. Τις ψήνουμε στους 200° C για 15 λεπτά περίπου, μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφί χρώμα. Τις αναποδογυρίζουμε και τις ψήνουμε για 10 λεπτά ακόμη, μέχρι να πάρουν χρώμα και από την άλλη πλευρά.
5. Τοποθετούμε τις ψητές γλυκοπατάτες σε ένα δίσκο ή μια πιατέλα σερβιρίσματος. Στην συνέχεια γαρνίρουμε κάθε φέτα με τυρί cottage και χαβιάρι.

Τρώγονται ζεστές ή κρύες.