

Drobljenac od tikvica s curryjem

30—40 Min

Priprema

1. Tanko naribajte mrkve i tikvice.
2. Pomiješajte jaje, jogurt, morsku sol, vlasac, mljeveni cimet, curry u prahu kokosove pahuljice i naribano povrće. Dodajte brašno i miješajte dok smjesa ne postane glatka.
3. Zagrijte ulje na tavi i dodajte smjesu u ravnomjernom sloju.
4. Pecite palačinke s obje strane na srednjoj vatri do zlatnožute boje. Zatim podijelite nožem ili žlicom na komade veličine zalogaja, razdijelite na tanjure, poslužite i uživajte.

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

4	Mrkve, srednje veličine
0.25	Tikvice
1	Jaje
100 g	Jogurta
3 jušne žlice	Vlasca, svježe sjeckanog
2 jušne žlice	Kokosovih pahuljica
55 g	Integralnog brašna od pira
3 jušne žlice	Sezamova ulja
0.25 čajne žličice	Cimet mljeveni
1 čajna žličica	Curry
1 prstohvat	Morska sol gruba