



Разноцветни зеленчукови кюфтенца

⌚ 45–60 Минути 

Подготовка

- 1 Обелете и рендосайте цвеклото, морковите и картофите в отделни купи. Нарезете лука на малки кубчета.
- 2 Във всяка купа добавете едно яйце, 40 г брашно и лук. Овкусете с подправките и хубави намачкайте смесите с ръцете си.
- 3 Оформете кюфтенца и ги опържете в слънчогледово олио от двете страни докато станат хрупкави.
- 4 Оставете върху кухненска хартия за кратко и сервирайте със свежа салата и сос по избор.

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Цвекло
500 g	Моркови
500 g	Картофи
3 бр.	Яйца
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
2 бр.	Кромид лук
10 с.л.	Слънчогледово олио
120 g	Брашно
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

