



Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

4	Közepes méretű sárgarépa
0.25	Cukkini
1	Tojás
100 g	Joghurt
3 ek.	Frissen szeletelt metélőhagyma
2 ek.	Kókuszpehely
55 g	Teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszt
3 ek.	Szezámolaj
0.25 tk.	♦ Fahéj, őrölt
1 tk.	♦ Currypor fűszerkeverék
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

Cukkinis-currys császármorzsa

⌚ 30—40 Perc 

Elkészítés

- 1 Finom lyukú reszelőn reszeljük le a répát és a cukkinit.
- 2 Keverjük össze a tojást és a joghurtot, adjuk hozzá a tengeri sót, a metélőhagymát, az őrölt fahéjat, a curryport, a kókuszpehelyt és a lereszelt zöldségeket. Adjuk hozzá a lisztet, és keverjük simára.
- 3 Hevítjük fel az olajat egy serpenyőben, és terítsük el benne egyenletesen a masszát.
- 4 Közepes lángon pirítjuk aranybarnára a tésztát mindkét oldalát. Kés vagy kanál segítségével vágjuk fel a tésztát falatnyi darabokra, szedjük táányérokra és azonnal tálaljuk.

