



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

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 zalogaја, razdijelite na tanjуре, poslužite i uživajte.

