Mini placuszki z ziemniaków i cukinii

15–20 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

280 g	Słodkie ziemniaki (bataty)
170 g	Cukinia
3 szt	Cebula dymka
1 szt	Jajko
40 g	Mąka pszenna
100 g	Ser feta
2 łyżeczki	Grill do Warzyw mieszanka przyprawowa
100 ml	Olej do smażenia

Na sos

160 g	Jogurt grecki
1 łyżeczka	Miód
0.5 szt	Limonka (sok i skórka)
1 łyżeczka	Starty korzeń imbiru
2 łyżeczki	Zioła Włoskie mieszanka przypraw
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty

Przygotowanie

1 Zacznij od obrania i starcia batatów na tarce o grubych oczkach. Następnie umyj cukinię i zetrzyj ją na tej samej tarce. Drobno posiekaj cebulę dymkę. Włóż warzywa do miski, dodaj wszystkie pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj.

WSKAZÓWKA: Cukinię odsącz z soku, najlepiej odłożyć ją na chwilę w osobnej misce i lekko posolić.

2 W kolejnym kroku rozgrzej na średnim ogniu około 100 ml oleju. Łyżką formuj małe placki i kładź je na rozgrzanym tłuszczu. Smaż przez około trzy minuty z każdej strony. Następnie wyjmij upieczone placuszki na tacę wyłożoną papierowymi ręcznikami.

3 Na koniec połącz w misce wszystkie składniki na sos. Podawaj placuszki warzywne w towarzystwie sosu.