# 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.