



Mini zelenjavni ocvrtki

🕒 15–20 Min 

Priprava

- 1 Najprej olupite in naribajte sladki krompir. Nato operite bučke in jih naribajte. Mlado čebulo drobno sesekljajte. Nato zelenjavo dajte v skledo, dodajte vse ostale sestavine in dobro premešajte.
- 2 Nato na srednji temperaturi segrejte približno 100 ml olja. Z žlico oblikujte ocvrtke in jih položite v olje. Cvrte jih približno tri minute na vsaki strani. Nato pečene ocvrtke prestavite na pladenj, obložen s papirnatimi brisačkami.
- 3 Na koncu v skledi zmešajte vse sestavine za omako. Zelenjavne ocvrtke postrezite skupaj z omako.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

280 g	Sladkega krompirja
170 g	Bučk
3	Mlade čebule
1	Jajce
40 g	Moke
100 g	Feta sira
	Olje za cvrtje
2 žlici	♦ Quick & Easy ŽAR

Za omako

160 g	Grškega jogurta
1 žlička	Medu
0.5	Limete
1 žlička	Sveže naribanega ingverja
2 žlički	♦ Mediteranska zelišča
Ščepec	♦ Morska sol jodirana
Ščepec	♦ Poper pisani celi

