



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

A zöldségfánkhoz

280 g	Édesburgonya
170 g	Cukkini
3 szál	Újhagyma
1 db	Tojás
40 g	Liszt
100 g	Fetasajt
2 ek	♦ Grill zöldség fűszerkeverék
	Olaj a sütéshez

A mártogatóshoz

160 g	Görög joghurt
1 tk	Méz
0.5	Lime leve és héja
1 tk	Gyömbér reszelve
2 tk	♦ Toscana fűszerkeverék
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Tarkabors, egész

Mini zöldségfánkok

⌚ 15–20 Perc 

Elkészítés

- 1 Először hámozd meg és reszeld le az édesburgonyát. Ezután mosd meg a cukkinit, és reszeld le ugyanezen a reszelőn. Vágd finomra az újhagymát, majd tedd a zöldségeket egy tálba, add hozzá az összes többi hozzávalót, és jól keverd össze.
- 2 A következő lépésben közepes lángon melegítsd fel a kb. 100 ml olajat. Formázz kis fánkokat egy kanállal, és tedd őket az olajba. Süssd mindkét oldalát körülbelül három percig. Ezután a kisült fánkokat szedd ki egy papírtörülővel bélelt tálcára.
- 3 Végül a mártáshoz az összes hozzávalót keverd össze egy tálban. Hagyd egy kicsit állni, majd tálald a fánkok mellé!

