# 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. Süsd mindkét oldalát körülbelül három percig. Ezután a kisült fánkokat szedd ki egy papírtörlővel bélelt tálcára.
3. Végül a mártáshoz az összes hozzávalót keverd össze egy tálban. Hagyd egy kicsit állni, majd tálald a fánkok mellé!

## Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

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 |