



## 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<br>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!

