



Pisani zelenjavni ocvrtki

🕒 45–60 Min   

Priprava

- 1 Olupite rdečo peso in jo s strgalnikom drobno naribajte. Olupite in naribajte še krompir ter korenje. Čebulo narežite na manjše kocke.
- 2 Vsako zelenjavo dajte v svojo skledo ter k vsaki dodajte še jajce, 40g moke, seseklano čebulo ter začimbe. Dobro preghnetite, da dobite tri čvrste mase.
- 3 Oblikujte ocvrtke ter jih prepražite v ponvi, v katero dodate olje. Pecite nekaj minut na vsaki strani, da postanejo lepo hrustljavi.
- 4 Ocvrtke odcedite na kuhinjski papirni brisači. Postrezite jih s svežo solato ter pomako po vašem okusu.

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Rdeče pese
500 g	Krompirja
500 g	Korenja
3	Jajca
2	Čebuli
10 žlic	Sončničnega olja
120 g	Moke
1 ščepec	♦ Česen zrnasti
1 ščepec	♦ Poper pisani celi
1 ščepec	♦ Sol zeliščna jedilna

