



Polpete od povrća s umakom od jogurta

🕒 25–30 Min   

Priprema

- 1 Batat ogulite i naribajte na ribež za sir. Tikvicu operite i naribajte na isti ribež. Mladi luk sitno nasjeckajte. U zdjelu ubacite povrće i dodajte sve ostale sastojke te dobro promiješajte.
- 2 Zagrijte oko 100 ml ulja na srednje jakoj vatri. Žlicom oblikujte malene polpete i stavljajte ih u ulje. Pržite oko 3 minute sa svake strane. Pečene polpete izvadite na pladanj obložen ubrus papirom.
- 3 Za umak u zdjelici sjedinite sve sastojke. Poslužite polpete uz umak.

Sastojci 4 Porcije

🔪 = Kotányi Produkte

280 g	Batata
170 g	Tikvice
3 kom	Mlada luka
1 kom	Jaje
40 g	Brašna
100 g	Feta sira
2 žličice	🔪 Quick & Easy za Grill
	Ulje, za prženje

Za umak:

160 g	Grčkog jogurta
1 žličica	Meda
	Sol i papar, po okusu
0.5 kom	Sok i korica limete
1 žličica	Naribanog đumbira
2 žličice	🔪 Začinsko bilje na dalmatinski

