

Šareni popečci od povrća

45–60 Min

Priprema

1. Ciklu ogulite i sitno naribajte. Također oguliti i naribajte krumpir i mrkvu. Luk narežite na sitne kockice.
2. Sada uzmite 3 zdjele i napunite svaku različitim ribanim povrćem. U svaku posudu dodajte jaje, 40 g brašna, nasjeckani luk i začine te dobro umijesite rukama dok ne dobijete masu.
3. Ručno oblikujte popečke. Tavu obložite suncokretovim uljem i u njoj popržite popečke. Pržite s obje strane nekoliko minuta dok ne postanu hrskave.
4. Ocijedite na komadu kuhinjskog papira. Šarene popečke poslužite uz svježu salatu i umak po izboru.

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

500 g	Cikle
500 g	Krumpira
500 g	Mrkve
3 kom	Jaja
1 žličica	Bio Češnjak u granulama
1 prstohvat	Morska sol gruba
1 prstohvat	Papar šareni u zrnu
2 kom	Luka
10 žlica	Suncokretovog ulja
120 g	Brašna