



Зеленчукови кюфтенца с млечен сос

⌚ 20–30 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

280 g	Сладък картоф
170 g	Тиквичка
3 бр.	Зелен лук
1 бр.	Яйце
40 g	Брашно
100 g	Сирене
100 ml	Олио за пържене
2 ч.л.	♦ Микс за грил/барбекю

За млечния сос

160 g	Кисело мляко 10%
1 ч.л.	Мед
½ бр.	Лайм
½ ч.л.	♦ Джинджирил, мян
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
2 ч.л.	♦ Микс домати и билки
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

- 1 Обелете сладкия картоф и измийте тиквичката и зеления лук. Настържете картофа и тиквичката и нарежете зеления лук на ситно. Разбъркайте зеленчуците в купа с останалите съставки без олиото.
- 2 Загрейте олиото на тиган на умерен огън. Оформете малки кюфтенца с лъжица и ги изпържете – около 3 минути на страна. Извадете кюфтенцата от тигана и ги оставете върху кухненска хартия, за да поеме мазнината.
- 3 Разбъркайте всички съставки за млечния сос. Настържете кората на един лайм, изстискайте сока и добавете към соса. Сервирайте с кюфтенцата.

