

# Pogačice od kore povrća



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
< 30 min



BROJ PORCIJA  
16 komada/ 4 osobe

## Sastojci

200 g kore povrća (batat, mrkva, peršin, tikvica)  
1 glavica luka  
1 češanj češnjaka  
½ žličice dimljene paprike  
1 žlica lista peršina  
2 K Plus jaja  
50 g glatkog brašna  
½ žličice Sweet Chef praška za pecivo  
ulje za prženje  
Sol  
Papar

### Za umak od jogurta:

1 K Plus čvrsti jogurt  
1 mali češanj češnjaka  
1 žličica K Plus maslinovog ulja  
Prstohvat soli  
Nekoliko kapi ljutog umaka

## Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Povrće dobro operite i ogulite. Ako gulite povrće, ali ne želite odmah spremati pogačice ostatke kore možete skupljati 1-2 dana. Čuvajte ih u hermetički zatvorenoj posudi u hladnjaku dok niste spremni za pripremu.

Luk, češnjak i peršin sitno nasjeckajte.

Stavite luk i oguljeno nasjeckano povrće u zdjelu pa posolite, popaprite i dodajte dimljenu papriku. Ostavite da odstoji 15 minuta pa dodajte sjeckani peršin, jaja, brašno i prašak za pecivo te dobro promiješajte.

Na tavi oblikujte pogačice uz pomoć žličice i pecite u plitkom vrućem ulju 2-3 min sa svake strane pa ocijedite višak ulja na papiru za pečenje.

Servirajte uz salatu i umak.



