

Barevné květákové placičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Květák 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Čerstvá kořenová zelenina 1 miska
- Vejce 2 ks
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Petrželka 1 lžíce
- Polohrubá mouka dle potřeby 2 lžíce
- Anglická slanina 60 g
- Uzený sýr 200 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Květák uvaříme ve slané vodě spolu s nastrouhanou zeleninou. Slijeme, dáme do misky a rozšťoucháme.

Přidáme žloutky, muškátový oříšek, nasekanou petrželku, sůl, mouku, nakrájenou slaninu a nastrouhaný sýr. Nakonec zlehka vmícháme sníh ze dvou bílků. Z těsta děláme malé placičky a smažíme je v rozpáleném oleji dozlatova.