

"Šrekovy" placičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- špenátový protlak 200 g
- vařené brambory 2 ks
- strouhanka 3 lžíce
- vejce 1 ks
- česnek 1 stroužek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Zbytek špenátu od oběda smícháme s nastrouhanými bramborami, přidáme jedno celé vejce, strouhanku, prolisovaný česnek, sůl a pepř. Vše důkladně promícháme. V pánvi si rozpálíme olej a tvoříme malé placičky, které smažíme dozlatova. Podáváme s čerstvou zeleninou.

Pokud placičky podáváš dětem, určitě do nich přimíchej nastrouhaný sýr a na závěr je ozdob kečupem. Jistě je takto nalákáš na špenát, který jinak běžně nemusí.