



# Karfiolové placky so syrom

Recepty



Hlavné chody



Veľká noc



0 min



0



3.0

1497



## Budete potrebovať

Karfiol	cca 500 – 600 g
Vajce	1 ks
Hladká múka	4 PL
Strúhanka	4 PL
Pažítka	hrst'
Strúhaný syr	100 g
Rasca Vitana	1 ČL

Sol'

Olivový olej

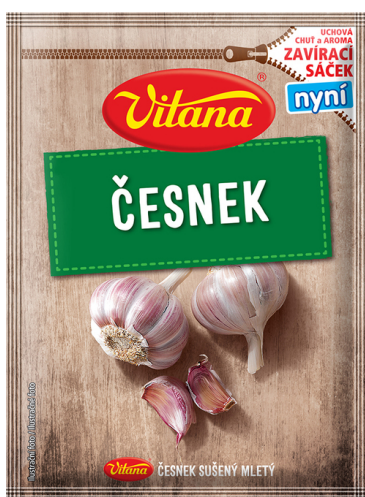
## Príprava receptu

Karfiol rozdelíme na menšie kusy a varíme v osolenej vode, kým nie je mäkký. Vodu zlejeme a necháme vychladnúť.

Uvarený karfiol pokrájame na drobné kúsky alebo roztláčime rukami.

Pridáme vajce, hladkú múku, strúhanku, strúhaný syr, nakrájanú pažítku, rascu a cesnak Vitana a dosolíme podľa potreby. Zmes necháme ochladiť cca 30 minút.

Na panvici rozohrejeme trochu olivového oleja. Zo zmesi vytvárame placky, ktoré môžeme ešte jemne obaliť v strúhanke a opatrne ich opekáme z oboch strán na panvici. Podávame so šalátom a bielym jogurtom.



Cesnak sušený mletý



Rasca celá