Karfiolové placky so syrom

Recepty

Hlavné chody

Veľká noc

0 min

0



3.0

1500

Budete potrebovať

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

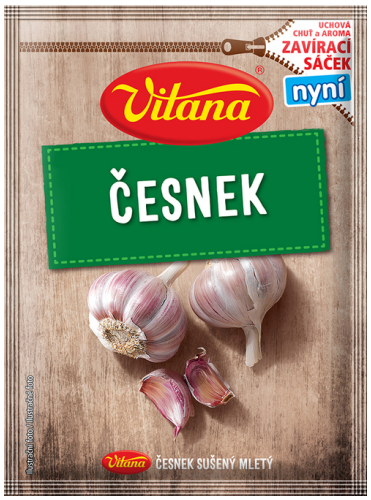
Cesnak Vitana ½ ČL

Soľ

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 roztlačíme 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