

Superrýchle karfiolové placky

Potrebuje

- - 1 karfiol
- - 3-4 vajcia
- - trocha hladkej múky, trocha strúhanky
- - soľ, vegeta, ml.čierne korenie, 3 strúčiky cesnaku
- - olej na vyprážanie
- - 150 - 200 g Karičky na strúhanie

Postup

Do mäkka uvarený karfiol v slanej vode vidličkou popučíme na drobnúčko. Pridáme 3 celé vajcia, soľ, ml.čierne korenie, nasekanú pažítku, trocha strúhanky, trocha hladkej múky, 150 -200 g nastrúhaného syra a 1-2 pretlačené cesnaky, myslím strúčiky cesnaku. Hotovú masu dôkladne premiešame, dochutíme a na oleji vyprážame placky dozlatista z oboch strán. Podávame so zeleninkou alebo zeleninovým šalátom a cesnakovo-syrovým dípom. Ten pripravíme ľahko: biely jogurt, pažítku, vegetu a nastrúhanú Karičku /tvrdý syr/ zmiešame spolu.

Tento recept nám posielala: Michaela z Revúcej

náročnosť: nízka

čas: 40 min.

porcie: 5-6