

Karfiólové placky

Potrebuje

- - karfiol stredne veľký
- - 160 g hladkej múky
- - 100 ml mlieko
- - 100 g Karička
- - 100 g tvrdý syr strúhaný
- - 2 ks vajíčok
- - soľ, korenie
- - olej na praženie placiek
- - zemiaky na kašu
- - uhorky kyslé

Postup

Uvaríme si zemiaky, z ktorých následne spravíme zemiakovú kašu. Do väčšej misy nastrúhame umytý a surový karfiol. (Niektorí karfiol najskôr uvarí, ale podľa mňa je lepší surový). Potom si nastrúhame tvrdý syr. Do misky s karfiólom pridáme nastrúhaný syr a syr Karičku, múku, vajíčka, mlieko, soľ a čierne korenie. Všetko spolu poriadne premiešame. Na panvicu s olejom si dáme smažiť placky dozlatista. Keď budú placky hotové, podávame ich so zemiakovou kašou a kyslou uhorkou.

Tento recept nám posielal: Jozef z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 1 hodina

porcie: 4