

Netradičné placky

Potrebuje

- - 30 dkg tvrdý syr Karička
- - 4 vajíčka
- - 3 rohlíky
- - petržlenová vňať
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - strúhanka
- - olej

Postup

Rožky nakrájame na drobné kocky. Zmiešame s pokrájanou petržlenovou vňaťou a celými vajcami, osolíme, okoreníme. Vmiešame najemno postrúhaný syr Karička. Z hmoty tvoríme malé placky, ktoré obalujeme v strúhance a smažíme na oleji z oboch strán. Podávame so zeleninovým šalátom.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova
náročnosť: nízka
čas: 30 minút
porcie: 4