

Karičkové placky

Potrebuje

- - 40 dkg tvrdý syr
Karička
- - 6 vajčok
- - 3 lyžice detská
krupica
- - 4 lyžice mlieka
- - 1 kávová lyžička
kypriaci prášok
- - 1 cibuľa
- - 2 strúčiky cesnak
- - soľ, mleté čierne
korenie
- - olej

Postup

Syr nastrúhame, pridáme vajcia, mlieko, prášok do pečiva, na jemno nakrájanú cibuľu ,soľ ,mleté čierne korenie, detskú krupicu, pretlačený cesnak. Zmiešame spolu. Formujeme placky, ktoré smažíme z oboch strán do zlatova. Podávame s pečenými zemiakmi a zeleninovým šalátom. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 50minút

porcie: 4

bezpečkový recept: Áno