

Karfiolové placky

Potrebuje

- - 1 karfiol
- - tvrdý syr Karička
- - 1 vajce
- - 3-4 lyžice detská krupica
- - soľ, mleté čierne korenie
- - olej alebo tuk na pečenie

Postup

Karfiol rozoberieme na ružičky a uvaríme v slanej vode tak, aby boli mäkké. Scedíme a vidličkou ich rozpučíme. Pridáme nastrúhanú Karičku, vajíčko, krupicu, soľ, korenie podľa chuti a dôkladne pomiešame. Dlane naolejujeme a formujeme malé placky, ktoré v rozpálenom oleji upečieme do zlatova. Podávame s hranolkami a tatárskou omáčkou. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 40minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno