

# Bezlepkové cviklové placky

## Potrebuje

- - 2 stredne veľké cvikle
- - 2 zemiaky
- - 2 vajcia
- - 2 šálky pomletých ovsených vločiek
- - 100g Karička črievko s ementálom
- - 1 lyžica mletého ľanového semienka
- - morská soľ
- - mleté čierne korenie

## Postup

Surovú cviklu a zemiaky ošúpeme a nastrúhame na hrubom strúhadle. Pridáme vajíčka, ovsené vločky, Karičku črievko s ementálom, ľanové semienka a koreniny podľa chuti. Dôkladne premiešavame, kým nevytvoríme cesto.

Na panvici si rozpálime olej a lyžicou tvarujeme malé placky, ktoré z každej strany pár minút opečieme. Placky môžeme preliať smotanou alebo posypať pažitkou.

Servírujeme samostatne alebo aj ako prílohu. Dobrú chuť.

---

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Tento recept nám posielal: | Karička  |
| náročnosť:                 | nízka    |
| čas:                       | 30 minút |
| porcie:                    | 5        |
| bezlepkový recept:         | Áno      |