

Pečené karfiolovo-zemiakové srdiečka zapečené so zeleninkou a syrom

Potrebuje

- - dva veľké zemiaky
- - 5 veľkých ružičiek karfiolu
- - soľ, korenie, majoránku
- - čerstvú petržlenovú vňať
- - dve vajička
- - hladkú špaldovú múku (alebo ovsené vločky)
- - olivový olej

Postup

Najlepšie by bolo kebyže sú zemiaky a karfiol v pomere 1:2, teda aby bolo karfiolu viac, pretože, ak by bolo zemiakov oveľa viac, placky by boli veľmi hutné. Na zapečenie rajčiny, cuketu, tvrdý syr Karička. Karfiol si dáme variť do osolenej vody, až kým nie je mäkký. Zemiaky si ošúpeme a nastrúhame na strúhadle, pridáme vidličkou rozmačkaný karfiol, nakrájanú petržlenovú vňať, troška oleja, osolíme, okoreníme, pridáme vajička a zahustíme múkou. Na plech si dáme papier na pečenie a cez vykrajovátko v tvare srdiečka ukladáme placky na papier. Takto vytvorené srdiečka dáme piecť na 190 stupňov, najprv na 20 minút, vytiahneme a na srdiečka poukladáme plátkový syr, nakrájanú rajčinu a cuketku a na vrch opäť syr takto dáme zapiecť, až kým nie je syr pekne sfarbený dohnedo. Vytiahneme, necháme vychladnúť a môžeme večerať. Na placky môžeme kludne použiť, čo máme radi.. môžeme z nich urobiť aj mini pizzky s oreganom, domácim kečupom, šunkou a všetkým možným.

Tento recept nám posielal: Juraj z Bojne

náročnosť: nízka

čas: hodina

porcie: 5