

# Pečené syrovo-zemiakové tofu placky so špenátom

## Potrebuje

- - 5 veľkých zemiakov
- - listový špenát
- - obyčajné biele tofu
- - soľ
- - dve vajíčka
- - domácu majoránku
- - cesnak
- - špaldovú múku na zahustenie
- - 100 g Karička tehla

## Postup

Zemiaky, Karička tehlu a tofu si nastrúhame do misky, pridáme vajcia, lyžičku majoránky, soľ podľa chuti, zmiešame, necháme chvíľku, aby zemiaky pustili šťavu a zahustíme múkou alebo ovsenými vločkami. Dáme na papier, vložíme do rúry rozohriatej na 190 stupňov a ja som ich tam mala zhruba pol hodinu.

K plackám som podávala chvíľku udusený listový špenát s jedným strúčikom cesnaku a soľou. Teplý špenát môžete posypať nastrúhanou Karičkou.

---

Tento recept nám posielala: Michaela z Bojne

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 4