

Brokolicové placičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brokolice 1 ks
- vejce 1 ks
- polohrubá mouka 4 lžíce
- muškátový oříšek 1 špetka
- sůl 3 špetka
- pepř 2 špetka
- olej olivový 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici uvaříme, rozmačkáme a vmícháme do ní žloutek a mouku. Směs podle chuti osolíme a okořeníme pepřem a špetkou muškátového oříšku.

Z bílku ušleháme tuhý sníh a opatrně jej vmícháme do ochucené směsi. Ta musí být hustá asi jako na bramborák. Můžeme přidat i trochu nadrobno nakrájené uzeniny, ale není to nutné.

Z brokolicové směsi smažíme na rozpáleném oleji placičky. Jako příloha se hodí vařené brambory.