

Rýžovo-květákové placky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- květák 200 g
- rýže 1 hrnek
- vejce 1 ks
- mouka hladká 1 hrnek
- sůl 1 špetka
- pažitka 1 svazek
- olej na smažení 20 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži a květák, každé zvlášť, vaříme v osolené vodě, dokud nezměknou. Květák slijeme a přebytečnou vodu necháme okapat. Poté jej nakrájíme na drobné kousíčky nebo ho vidličkou umačkáme na kaši. Rýži i květák v misce smícháme, přidáme celé vejce, osolíme, ochutíme nasekanou pažitkou a zahustíme hladkou moukou.

Na pomoučněném vále vytvarujeme placky, které smažíme na pánvi s rozehřátým olejem. Podáváme ještě teplé. Jako příloha se nejlépe hodí čerstvá zelenina.

Poznámka:

Pokud se ti chce, můžeš oddělit z vajíčka bílek a ušlehat z něj sníh. Ten zlehka zamíchej do těsta úplně nakonec, těsně před smažením. Placičky budou nadýchanější. Někdy do směsi přidám také špetku pepře nebo majoránku rozmělněnou mezi prsty.