

Smažené květákové placičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 5 ks
- mletý kmín 1.2 lžíce
- mletý pepř 1.2 lžička
- cibule 1 ks
- česnek 8 stroužek
- květák 1 ks
- petrželka 1 svazek
- sůl 1 špetka
- hladká mouka 1 sklenice
- voda 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák namočíme na půl hodiny do mírně osolené vody. Pak vyjmeme, opláchneme, osušíme a nastrouháme. Mouku smícháme s kořením a špetkou soli, rozmícháme vodou, přidáme vejce, rozetřený česnek, najemno nasekanou cibuli, posekanou petrželku a květák. Vše dobře promícháme a podle potřeby můžeme přidat mouku.

Na pánvi květákové placičky na rozehřátém oleji smažíme pomocí naběračky placičky a smažíme je z obou stran.

Květákové placičky podáváme teplé s pečivem, zeleninou a bílým jogurtem.