

Vločkače

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- ovesné vločky 0.5 balíček
- podravka 1 lžíce
- mrkev 2 ks
- vejce 1 ks
- tvrdý sýr 200 g
- olej na smažení 1 sklenice

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vločky namočíme den předem do vody, aby byly měkké a snáze stravitelné. Potom vodu slijeme, přidáme lžici podravky, na jemném struhadle nastrouhané mrkve, vejce. Vše dobře promícháme. Nakonec přidáme nahrubo nastrouhaný sýr, opět promícháme a tvoříme menší placičky, které osmažíme na oleji dozlatova. Přebytný tuk z placek můžeme odsát pomocí papírového ubrousku. K vločkačům podáváme zeleninový salát.