

Květákové placičky s bazalkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- květák 1 ks
- čerstvá bazalka 1 hrst
- vejce 2 ks
- debrecínka, šunka od kosti 200 g
- podle potřeby krupička 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák povaříme do změknutí a rozmačkáme. Zamícháme s jemně nasekanou bazalkou, na malé kousky nakrájenou šunkou a vajíčkem. Opatrně osolíme, salám je už dost slaný. Krupičky přisypáváme podle potřeby, aby se při smažení placičky netrhaly. Osmažíme a podáváme s vařenými brambory a zeleninou. Je to rychlý a chutný oběd.