

Zeleninové placky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Mražená zelenina 1 balíček
- Měkký salám 100 g
- Vejce 1 ks
- Polohrubá mouka 1 ks
- Vegeta 1 ks
- Sůl 1 ks
- Rostlinný olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu (může být i čerstvá) uvaříme ve slané vodě doměkka scedíme a necháme vychladnout. Přidáme drobně pokrájený salám, vejce, vegetu a sůl dle vlastní chuti. Naposledy přidáme polohrubou mouku a to takové množství, aby se z hmoty daly tvarovat malé placičky, které smažíme na rozpáleném oleji. Podáváme s brambory a tatarskou omáčkou.