

# Květákové placičky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Květák 1 ks
- Vejce 3 ks
- Polohrubá mouka 10 lžíce
- Mléko 12 lžíce
- Pepř, sůl, drcený kmín 1 ks
- Olej 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Azerbájdžán

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Syrový květák rozdělíme na růžičky a rozsekáme na jemno v ručním mixéru (jde i natrouhat, ale je to pracnější). Ke květáku přidáme vejce, mouku a mléko. Měla by vzniknout hmota zhruba

bramborákové konzistence, příp. i trochu tekutější. Osolíme, opepříme a okmínujeme. V rozpáleném oleji smažíme menší placičky z obou stran do zlatova. Po usmažení necháme přebytečný olej vsáknout do papírového ubrousku. Podáváme teplé s bramborovou kaší nebo i jen tak samotné studené. Do základu můžeme přidat i na drobno nakrájenou šunku či strouhaný sýr - fantazii se meze nekladou.