

Květákové placičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- květák 1 ks
- dětská krupice 3 lžíce
- majoránka 1 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Květák si rozebereme na růžičky a necháme 15 minut vařit. Poté z něj slijeme vodu a rozš'toucháme jakoby na kaši. Klidně však mohou zůstat sem tam větší kousky.

Pak přidáme sůl, mouku, dětskou krupici, vajíčko, majoránku a pepř.

Děláme menší placičky nebo karbanátky. Směs by měla být hustší.

Placičky poté opékáme z obou stran dozlatova. Květákové placičky lze podávat teplé i studené.