

Květákové placičky se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- strouhaná houska 100 g
- hladká mouka 15 lžíce
- střední květák 1 ks
- eidam 50 g
- **podle chuti**
- mletý pepř 1 ks
- kmín 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čerstvý, středně velký květák zbavíme listů, seřízneme košťál a vypereme pod tekoucí vodou. Sýr nastrouháme a smícháme se strouhanou houskou. Vajíčka rozšleháme.

Očištěný květák uvaříme v osolené vodě s trochou kmínu do poloměkka. Potom květák vyjmeme a necháme vychladnout.

Uvařený, vychladlý květák nastrouháme nahrubo do mísy, přisolíme, opepříme, přidáme rozšlehaná vejce a mouku. Vše spojíme v nepříliš tuhé těsto, ze kterého tvoříme mokrou rukou placičky. Ty ihned obalujeme ve strouhance smíchané se sýrem a vkládáme na rozpálený olej. Květákové placičky smažíme dozlatova.

Jako přílohu ke květákovým placičkám zvolíme vařené brambory a zeleninový salát.