

# Květákové placky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- vejce 2 ks
- mouka hrubá 6 lžíce
- olej 1 ks
- mléko 6 lžíce
- sůl 1 ks
- květák 1 ks

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Květák nastrouháme na hrubém struhadle, přidáme mouku, žloutky, sůl, trošku mléka a nakonec lehce vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Z těsta vykrajujeme malé placičky, které smažíme na oleji. Placky jsou moc dobré i studené a můžeme je zobat jen tak s chlebem a zeleninou, nebo s bramborem.