

Květákové placičky se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto na placičky**
- Eidam 50 g
- Střední květák 1 ks
- Mouka hladká 15 lžíce
- Strouhaná houska 100 g
- Vejce 2 ks
- **Podle chuti**
- Sůl 1 špetka
- Kmín 2 špetka
- Mletý pepř 2 špetka
- **Podle potřeby**
- Olej na smažení 1 lahev

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák zbavíme listů a omyjeme. Nastrouháme sýr a smícháme se strouhanou houskou. Rozšleháme

vajíčka.

Květák uvaříme v osolené vodě s 2 špetkami kmínu do poloměkka. Po uvaření květák vyjmeme a necháme vyhladnout.

Vychladlý květák nahrubo nastroháme, opepříme, osolíme, přidáme mouku a rozšlehaná vejce. Vše spojíme a mokrou rukou tvoříme placičky, které obalujeme ve strouhance se sýrem a vkládáme na pánev. Smažíme dozlatova.

Jako přílohu můžeme zvolit brambory se zeleninovým salátem.