

Květákové placičky s bylinkovou strouhankou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1101 kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: Kantarina

Odkaz: <https://srecepty.cz/kvetakove-placicky-s-bylinkovou-strouhankou>

Příprava

Květák uvaříme v osolené vodě doměkka, scejíme a rozmačkáme ho vidličkou.

Rozdrcené sušené oregano, bazalku a česnek promícháme se strouhankou, vmícháme do květáku a spojíme vejci. Vytváříme placičky, které smažíme na rozpáleném oleji.

Ingredience

- 1 větší květák
- 2 ks vajec
- 150-350 g strouhanky
- 10 g sušeného oregana
- 10 g sušené bazalky
- 10 g česneku - sušená kořenící směs
- sůl podle chuti
- olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Hlavní chod

