

Placky se slaninou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

3295 kalorií , **1 g** cukrů , **151 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/placky-se-slaninou>

Příprava

Špagety uvaříme podle návodu. Smícháme ricottu, strouhaný čedar, slaninu na kostičky, nasekanou petrželku a vejce a vše pořádně promícháme. Osolíme a opeříme. Vmícháme i špagety a tvoříme placky, které smažíme na oleji.



Tip k receptu

Smažit můžeme v lívanečnicku, špagety budou lépe držet pohromadě.

Ingredience

- ✓ 100 g anglické slaniny
- ✓ 2 lžíce petrželové natě
- ✓ 400 g špaget
- ✓ 4 vejce
- ✓ 200 g sýru ricotta
- ✓ 120 g čedaru
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 50 ml slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod

