

# Těstovinové placičky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**2666** kalorií , **9 g** cukrů , **178 g** tuků , **71 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/testovinouve-placicky>

## Příprava

Těstoviny (nejlépe špagety) uvaříme ve vroucí osolené vodě na-skus. Poté je nasekáme na malé kousky. Dáme nasekané špagety do mísy a přidáme žloutky rozkvedlané v mléce, strouhaný sýr, prolisovaný česnek, trochu kmínu, majoránky, nasekanou pažitku a sůl. Důkladně promícháme a nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Z vytvořené hmoty vytvarujeme placičky a ty usmažíme po obou stranách v rozpáleném oleji dozlatova.

## Ingredience

- ✓ 250 g těstovin
- ✓ 2 vejce
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 100 g strouhaného sýra
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ špetka kmínu
- ✓ špetka soli
- ✓ troška majoránky
- ✓ 1 lžička pažitky
- ✓ 150 ml slunečnicového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina

