

# Květákové placičky

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Květák rozdělíme na růžičky a dáme vařit v mírně osolené vodě do změknutí, cca 10 minut. Necháme důkladně okapat a rozmačkáme. Přidáme 2 vejce, sůl, pepř, kmín, majoránku, česnek a strouhanku tak, aby směs byla kompaktní a daly se z ní tvarovat maličké placičky (o velikosti asi 4 cm). Placičky smažíme sádlo z obou stran dozlatova. Osušíme na papírové utěrce. Podáváme s tatarskou omáčkou a s bramborami, čerstvým chlebem nebo se zeleninovým salátem.

## Ingredience

- **Květák** - 300 g
- **Česnek** - 3 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Sádlo** - 15 g
- **Majoránka 7 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 15 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 6 g
- **Vejce** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

