

Karfiolové placky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Karfiol rozdelíme na ružičky a dáme variť v mierne osolenej vode do zmäknutia, cca 10 minút. Necháme dôkladne odkvapkať a roztlačíme. Pridáme 2 vajcia, soľ, čierne korenie, rascu, majorán, cesnak a strúhanku tak, aby zmes bola kompaktná a dali sa z nej tvarovať maličké placky (s veľkosťou asi 4 cm). Placky smažíme na masle z oboch strán dozlatista. Osušíme na papierovej utierke. Podávame s tatárskou omáčkou a so zemiakmi, čerstvým chlebom alebo so zeleninovým šalátom.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 15 g
- **Karfiol** - 300 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Sadlo** - 15 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rasca** - 2 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

