

Zeleninové placičky



Suroviny – na deset porcí	Množství
česnek	0,200 kg
cibule	0,150 kg
zelenina francouzská	1,500 kg
Koření pepř , sůl	2 g
mouka hladká	0,200 kg
olej	0,600 ks
strouhanka	0,200 kg
vejce	5 ks
sýr eidam ALI	0,300 kg

- Zeleninu uvaříme v konvektomatu a necháme vychladnout.
- Vychladlou zeleninu smícháme s ostatními surovinami a vytvoříme placičky, velikost placiček podle potřeby.
- Obalíme v trojobalu a smažíme v dostatečném množství oleje.
- Podáváme se zeleninovým salátem a dresinkem.

Poznámky:

