

## Květákové placičky



Suroviny – na deset porcí	Množství
česnek	0,2 ks
cibule	0,15 kg
květák	1,5 kg
mléko	1 ks
mouka hladká	0,100 kg
olej	0,600 ks
koření pepř	0,200 ks
strouhanka	0,200 kg
vejce	5 ks
sýr eidam	0,300 kg

- Květák uvaříme v konvektomatu a necháme vychladnout.
- Vychladlou zeleninu smícháme s ostatními surovinami a vytvoříme těsto.
- Naběračkou tvoříme na pánvi placičky, které pečeme, nebo obalíme ve strouhance. Klademe na pečící papír a pečeme v troubě.
- Podáváme se zeleninovým salátem a dresinkem.

Poznámky:

