

Květákové placičky

Květák je velmi oblíbená zelenina a ne jen jako přísada do polévky. Jako hlavní pokrm se používá do tří pokrmů: smažený květák, květákové placičky a mozeček.

Ingredience

- 1 květák
- 2-3 vejce
- sůl a pepř
- 4 lžíce mouky
- olej

Postup

1. Okrájíme listy a kořen. Očistíme květák a rozdělíme na růžičky. Vaříme v osolené vodě 10 minut. Scedíme a necháme vychladnout.
2. Uvařený květák pomačkáme..
3. Oddělíme žloutky a bílky. Žloutky přidáme ke kvěťáku a bílky ušleháme v sníh.
4. Přidáme mouku a ochutíme.
5. Jemně vmícháme sníh ke směsi.
6. Smažíme na malém ohni z obou stran.