

# Květákové placičky podle babičky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**1451** kalorií , **120 g** cukrů , **150 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kvetakove-placicky-podle-babicky>

## Příprava

Květák uvaříme ve slané vodě doměkka, scedíme ho a nakrájíme na malé kousky. Přidáme k němu žloutky, sůl, koření, mouku, jemně sekanou petrželku a nakonec lehce vmícháme tuhý sníh z bílků. Lžící klademe kousky těsta do rozehřátého oleje, rozmáčkne na placičku a osmažíme dozlatova. Hotové placičky odkládáme na savý ubrousek, aby se zbavily přebytečného tuku. Podáváme jako lehkou večeři se zeleninovou přílohou, nejlépe k nim chutnají čerstvá rajčata.

## Ingredience

- 1/2 kg květáku
- 4 vejce
- 150 g polohrubé mouky
- lžička soli
- špetka pepře
- špetka strouhaného muškátového ořechu
- 2-3 lžíce sekané petrželky
- olej na smažení

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Hlavní chod

