

# Brokolicové placičky

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

1 ks	brokolice
7 lžíce	hladká mouka
2 ks	vejce
150 g	eidam
	sůl
	mletý pepř
	strouhanka na obalení
	řepkový olej (na smažení)



## Postup přípravy

Brokolici uvaříme doměkka, necháme vychladnout a rozmačkáme jí vidličkou. Přidáme mouku, vejce a nastrouhaný tvrdý sýr. Ochutíme solí a mletým pepřem. Ze vzniklé hmoty tvarujeme karbanátky (pokud vám těsto drží špatně u sebe, přidáme ještě mouku). Karbanátky obalíme ve strouhance a pečeme dozlatova na oleji. Podáváme například s vařenými bramborami.

**Náš tip:** Ke karbanátkům se skvěle hodí jogurtový dip s petrželkou. Náš recept na něj naleznete [ZDE](#)