Brokolicové placičky pečené v troubě

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	brokolice (o váze cca 500 g)
7 lžic	hladká mouka
2 ks	vejce
200 g	tvrdý sýr (vyzkoušejte Emmentaler COOP Premium)
4 stroužky	česnek
	sůl a pepř
	olivový olej (na potření)



Postup přípravy

Brokolici uvaříme doměkka, necháme vychladnout a rozmačkáme jí vidličkou. Přidáme mouku, vejce a nastrouhaný tvrdý sýr. Ochutíme prolisovaným česnekem, solí a mletým pepřem. Ze vzniklé hmoty tvarujeme placičky (pokud vám těsto drží špatně u sebe, přidáme ještě mouku). Dáme je na plech vyložený pečicím papírem, potřeme olivovým olejem a pečeme při 180 °C dozlatova asi 40 minut. V polovině pečení placičky obrátíme. Hotové je podáváme například se zakysanou smetanou.