Květákové placičky se sýrem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 ks	středně velký květák
	sůl
	kmín
200 g	uzený tvrdý sýr
5 lžíce	strouhanka
5 lžíce	hladká mouka
	pepř mletý
trochu	strouhaný muškátový oříšek
2 stroužek	česnek
3 ks	vejce
	olej na smažení

Postup přípravy

Květák zbavíme listů, seřízneme košťál a omyjeme. Dáme jej do osolené vroucí vody s trochou kmínu a vaříme 3 až 4 minuty (do poloměkka). Potom květák vyjmeme a necháme vychladnout. Mezitím si nahrubo pokrájíme tvrdý sýr a přidáme jej k rovněž nahrubo nastrouhanému květáku. Přisypeme strouhanku s hladkou moukou, osolíme, opepříme a přidáme trošku strouhaného muškátového oříšku a prolisovaný česnek. Poté vmícháme i rozšlehaná vejce. Vše spojíme v nepříliš tuhé těsto, ze kterého tvoříme placičky a ty smažíme na trošce rozpáleného oleje po obou stranách dozlatova. Osmažené květákové placičky podáváme například s vařenými brambory.