

Zeleninové placičky

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Pam
)

vegetariánské

| název | množství (na 60.0 porcí) | |
|----------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Olej slunečnicový | 3 litry | |
| Strouhanka | 2 kilogramy | |
| Mléko | 2 litry | pozor na bezlaktózovou variantu |
| Mrkev | 1.8 kilogramy | |
| Cuketa | 1.8 kilogramy | |
| Hrách | 1.5 kilogramy | |
| Vejce slepičí | 30 kusy | |
| Koření - majoránka, sušená | 10 gramy | |
| květák | 5 kusy | |
| Česnek [palice] | 1.7 kusy | |
| Koření - pepř černý | | |
| Sůl | | |

návod k přípravě

1. přes noc namočený hrách vařte do měkka, slejte, rozmixujte, nebo rozmačkejte na co nejjemnější "kaši". Aby to šlo pépe, můžete si tam přidat část mléka
2. Zeleninu vařte v mírně osolené vodě do změknutí, cca 10 minut.
3. Nechte důkladně okapat a rozmačkejte šťouchadlem na brambory. Co nepůjde rozšťouchat, nastrouhejte nahrubo.
4. Smíchejte zeleninu, hrách, vejce, mléko, sůl, pepř, majoránku, česnek a strouhanku tak, aby směs byla kompaktní a daly se z ní tvarovat placičky.
5. Placičky smažte na oleji z obou stran dozlatova
6. Podáváme s bramborami, na všechny způsoby, doporučujeme šťouchané

úkoly

recept nemá úkoly