



Zeleninové placičky

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Pam)

vegetariánské

název	množství (na 60 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