

Karfiolovo-mrkvové placky s ovsenými vločkami **a s kuracím mäsom na kyslej uhorke**

Porcie 4

Suroviny na placky:

karfiol 300 g
mrkva 200g
ovsené vločky podľa potreby
cibuľka menšia
2 strúčiky cesnak
majorán
strúhanka
2 vajíčka
soľ

Suroviny na kuracie mäso:

400g kuracie prsia
1 cibuľka
2 kyslé uhorky
mletá červená paprika
soľ
podľa chuti paradajkový
pretlak

Postup:

Karfiol a mrkvu si uvaríme do mäkka v osolenej vode. Necháme vychladnúť. Zeleninu si pomelieme na mlynčeku. V mise zmiešame Zeleninu, ovsené vločky, podľa potreby pomletú cibuľu a pretlačený cesnak , vajíčka ,majorán a soľ . Vytvarujeme placky , ktoré obalíme v strúhanke . Upečieme na papieri pokvapkané trochou oleja. Mäso si nakrájame s cubuľkou na rezančeky. Opražíme do zlatista, stačí 10 min, lebo kuracie mäso sa rýchlo vysuší. Pridáme nakrájané kyslé uhorky, pretlak, dochutíme soľou. Podávame s plackami. Placky môžu byť podávané aj ako samostatný pokrm bezmäsitý.



Dobrá chuť...