Brokolicové placičky

cca 500 g brokolice
3 vejce (žloutky a bílky zvlášť)
150 ml mléka
150 g polohrubé mouky
sýr vcelku (cca 100 g)
2 kávové lžičky soli
olej na smažení

Brokolici opláchneme a odstraníme dřevnatou část košťálu. Tmavě zelené vršky růžiček odkrájíme a rozdrobíme, zbytek košťálu nastrouháme na hrubém struhadle. Sýr nastrouháme na stejnou hrubost.
Z bílků mixérem vyšleháme tuhý sníh. Žloutky rozmícháme s mlékem, solí a vymícháme dohladka s mouku. Do vzniklého těstíčka vmícháme sýr i brokolici, nakonec opatrně po částech přimícháme sníh z bílků.
Na středním plameni nahřejeme pánev s několika lžícemi oleje. Formujeme drobné placičky z několika lžic směsi a opékáme z obou stran dozlatova. Olej přidáváme mezi smažením dle potřeby. Usmažené placičky vyndaváme na talíř vyložený papírovou utěrkou, necháme odsáknout přebytečný olej.
Podáváme samotné se zeleninovou oblohou nebo jako přílohu.