

Květákové placičky

1 hlavička pěkného kvěťáku
2-3 vejce
200 ml mléka
asi 250 g hladké nebo polohrubé mouky
1,5 lžičky soli
1 lžička drceného kmínu
olej na smažení

Nejdřívě si připravíme těstíčko promícháním ze všech surovin kromě kvěťáku (metlou nebo ručním šlehačem). Kvěťák zbavíme listů, opláchneme ho a po okapání postupně odkrajujeme od krajů růžiček. Zbývající košťál (pokud je pěkný) můžeme nahrubo nastrouhat. Kvěťákovou drť smícháme s těstíčkem a smažíme placičky na oleji.

Podáváme samotné nebo jako přílohu.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---