

Brokoliplacky vegan

cca 500 g brokolice (nebo podobné množství na tenké hranolky nakrájené mladé cukety či drobně pokrájené rozmražené zeleniny)
náhrada vajec - 2 polévkové lžíce směsi Vegavajo a 60 ml vody
200 ml minerálky
1/2 lžičky jedlé sody
1/2 lžičky prášku do pečiva
200 g polohrubé mouky (cca čtvrtinu lze nahradit jiným druhem, celozrnnou, špaldovou, pohankovou apod.)
2 polévkové lžíce lahůdkového droždí
1 lžička soli
2 lžičky oblíbeného bylinkového koření, např. Zaatar
olej na smažení

Nejprve si smícháme směs nahrazující vejce. Brokolici opláchneme a odstraníme dřevnatou část košťálu. Tmavě zelené vršky růžiček odkrájíme a rozdrobíme, zbytek košťálu nastroháme na hrubém struhadle.

Suché suroviny nejdříve smícháme samotné, přidáme minerálku či vodu a náhradu vajec, pečlivě promícháme nebo vyšleháme šlehačem. Těstíčko opatrně smícháme s brokolicí. Směs necháme chvíli odležet.

Na středním plameni nahřejeme pánev s přiměřeným množstvím oleje. Formujeme drobné placičky z několika lžic směsi a opékáme z obou stran dozlatova. Olej přidáváme mezi smažením dle potřeby. Usmažené placičky vyndáváme na talíř vyložený papírovou utěrkou, necháme odsáknout přebytečný olej.

Podáváme samotné se zeleninovou oblohou nebo jako přílohu.

(P.S. Fotografie u receptu je s cuketou.)