

Placičky se šunkou a sýrem

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1600 g květáku

sůl

1 velká cibule

3 lžíce strouhanky

3 lžíce tvrdého nastrouhaného sýra

4 bílky z vajec

olej na potřetí plechu

8 plátků šunky překrojených na poloviny

80 g tvrdého plátkového sýra

16 plátků rajčat

1 lžíce jemně nasekané petrželky

Postup

1 Květák důkladně očistíme, omyjeme a vložíme do hrnce. Zalijeme ho vodou, osolíme a uvaříme doměkka, přibližně 20 minut.

2 Uvařený květák vyjmeme, necháme okapat a rozsekáme jej na drobno. Cibuli oloupeme a nakrájíme na jemno. Potom v misce promícháme květák s cibulí, přidáme strouhanku a nastrouhaný sýr. V hlubší misce vyšleháme bílky v tuhý sníh, který vmícháme do květákového těsta.

3 Plech potřeme olejem. Z těsta vytvoříme 16 placek, které naskládáme na plech a pečeme při 190 stupňů. Nejdříve placky pečeme z jedné strany asi 6 minut, potom je potřeme trochou oleje a otočíme. Na opečenou stranu placiček položíme po plátku šunky, na něj dáme plátek sýra a rajčete. Takto opékáme ještě asi 5 minut, až se sýr roztaví. Upečené květákové placičky vyjmeme z trouby a posypeme petrželkou. Podáváme se zeleninou a tmavým celozrnným chlebem