

## Placki brokułowe



### JOZEFINACH



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	3 sztuki
<b>Świeży brokuł</b>	1 sztuka
<b>ziemniak duży</b>	1 sztuka
<b>mąka pszenna</b>	4 łyżka
<b>żółty ser</b>	50 gram
<b>sól do smaku</b>	1/2 łyżeczka
<b>cebula biała</b>	1 sztuka
<b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b>	1/4 łyżeczka
<b>oliwa</b>	1/3 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuła umyć, rozdzielić na różyczki i sparzyć wrzątkiem przez 5 minut. Sparzonego brokuła odcedzić z nadmiaru wody i poszatkować na mniejsze kawałki. W misce połączyć jajka, mąkę, posiekaną cebulę, sól i pieprz. Do ciasta dodać brokuła, startego ziemniaka, starty ser i całość dobrze wymieszać. Smażyć na rozgrzanej patelni z oliwą niewielkie placki.