

Karičkové-tofu-zemiakové placečky

Potrebuje

- - zemiaky
- - soľ, korenie
- - syr tofu
- - Karička syr na strúhanie 200g
- - hladkú múku na zahustenie
- - 2 vajíčka
- - majoránku

Postup

Zemiaky si ošúpeme, nastrúhame, osolíme, okoreníme, pridáme vajíčka, nastrúhaný syr Karička a aj syr tofu, pridáme majoránku a múku pridávame tak, aby sme vymiešali hustejšie cesto, ktoré budeme dávať na papier na pečenie cez srdiečkovú formičku na medovníky, takto pekne vysrdiečkované na papieri dáme do rúry piecť asi na 20 minút na 190 stupňov.

Tento recept nám posielala: Terka z Topolčian
náročnosť: nízka
čas: 45 minút
porcie: vela