

Květákové placičky s čočkou, sýrem a omáčkou z kurkumy

Množství surovin je nanormováno na 10 dospělých porcí

Ingredience:

Květák 1 kg

Čočka červená 350g

Gouda strouhaná 120g

Kmín mletý

Lučina 100g

Cibule žlutá 100g

Řepkový olej 50 ml

Hladká mouka 50g

Máslo 50g

Sůl 2g

Vejce 2 ks

Kurkuma 2g

Uvaříme si zeleninový vývar 700ml

Pracovní postup:

Květák a červenou čočku, každé zvlášť, uvaříme a necháme vychladit. Vychladlé pomeleme. Přidáme nastrouhaný sýr, vejce, sůl, kmín, a vytvoříme placičky. Pokud mají placičky tendenci se rozpadat přidáme do „těsta“ trochu strouhánky. Pečeme v konvektomatu 15 minut/ 175 °C

Připravíme si omáčku – na oleji orestujeme cibuli, zaprášíme moukou, přidáme lučinu, zeleninový vývar a kurkumu. Provaříme, rozmixujeme a zjemníme máslem.

Servírovat můžeme se zeleninou nebo luštěninovým salátem.