|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Čočkové biftečky s květákem** |   |   |   |   |   |   |
| 200 g čočka |   | Den předem namočenou čočku uvaříme s bobkovým do  |
| 900 g květák |   | poloměkka, scedíme. Očištěný květák uvaříme do poloměkka, |
| 5 ks vejce |   |   | vyjmeme a po zchladnutí posekáme na malé kousky.  |
| 80 g mouka hladká |   | Smícháme uvařenou čočku, květák, na drobno nakrájenou |
| 80 g mouka celozrnná | cibuli, přidáme vejce, mouku, dochutíme kořením, česnekem |
| 60 g cibule |   | utřeným se solí a vše zlehka promícháme. Z připravené hmoty |
| 35 g česnek |   | tvoříme placičky, které smažíme po obou stranách do zlatova |
| 300 tuk na smažení |   | nebo biftečky na horní straně potřeme olejem a opékáme na  |
| 2 ks bobkový list |   | vymazaném plechu v troubě. |   |   |   |
| muškátový oříšek |   | Příloha: bramborová kaše, zeleninový salát |   |
| sůl |  |  |  |  |  |  |  |  |

****