|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |  |  |  |  |  |  |  |  |

****