



Zeleninové placičky

asi 6 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v hrnci v osolené vodě povaříme mrkev s celerem a pórkem asi 2 minuty. Poté vodu slejeme, propláchneme zeleninu studenou vodou a necháme důkladně okapat.
- 2 V míse smícháme mouku s kypřicím práškem. Přidáme vejce, mléko, sýr a povařenou zeleninu. Dochutíme solí a pepřem. Z těsta tvoříme malé placičky.
- 3 Placičky smažíme na pánvi potřené olejem z obou stran dozlatova.
- 4 Na smetanový dip v misce smícháme smetanový sýr s Creme VEGA, pórkem, petrželkou, solí a pepřem.
- 5 Placičky podáváme teplé s připraveným dipem.

Tip:

- Creme VEGA Dr. Oetker je unikátní výrobek bez obsahu potravin živočišného původu, vyrobený na bázi sóji. K dostání je v prodejnách **Kaufland** a **Globus**. Místo Creme VEGA můžeme použít také zakysanou smetanu.

Přísady:

Na těsto:

1 ks mrkve střední nahrubo
nastrouhané
100 g celeru nahrubo
nastrouhaného
100 g pórek nakrájený na tenké
proužky
150 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do
pečiva Dr. Oetker
2 ks vejce
250 ml mléko polotučné
50 g tvrdý sýr strouhaný
sůl
pepř čerstvě mletý

Na smetanový dip:

200 g měkký sýr smetanový
1 balení Creme VEGA Dr. Oetker
50 g pórek najemno nasekaný
2 PL petržel nasekaná
sůl
pepř čerstvě mletý

Ještě potřebujeme:

pánev
olej na smažení

