PEČENÉ MRKVOVÉ PLACKY

Ingredience (5 porcí)

- **9** větších mrkví
- **100 g** Čedaru
- **1 polévková lžíce** sezamových semínek
- **2 stroužky** česneku
- čerstvě mletá sůl
- **4 zarovnané polévkové lžíce** Hrašky
- **1** vejce

Upečte si mrkvové placičky

Jako první si rozehřejeme troubu na 200 °C a připravíme plech s pečícím papírem.

Oškrábeme mrkev, důkladně ji umyjeme a nastrouháme na jemném struhadle do větší mísy. Přidáme nastrouhaný Čedar, sezamová semínka, prolisovaný česnek, čerstvě mletou sůl dle chuti a Hrašku. Vše důkladně promícháme a ochutnáme, jestli je pro nás v pořádku sůl. Pak teprve přidáme vejce a vše ještě jednou promícháme.

V ruce si vyválíme kuličku, kterou přendáme na plech a rozplácneme tak, aby z ní byla hezká placka. Snažíme se tvarovat stejně velké a tlusté placky, aby se všechny rovnoměrně propekly.

Dáme do trouby a pečeme zhruba 25 minut.

Po vytažení z trouby můžeme ihned podávat například s vařeným bramborem. Jinak ale chutnají tyto placky skvěle i studené.

Přejeme Vám dobrou chuť!