

Tento recept byl stažen ze serveru [Domáci-Kuchař.cz](http://Domáci-Kuchař.cz) můžete také navštívit [www.studuj.com](http://www.studuj.com)

## Krůtí placky

### Ingredience:

150 g ovesných vloček  
2 vaječné bílky, 1 celé vejce  
120 g libového krůtího masa  
100 g cibule  
sprej s rostlinným tukem

### Popis postupu:

Ve větší nádobě důkladně smícháme ovesné vločky, mleté krůtí maso, bílky, celé vejce a jemně nakrájenou cibuli. Vytvarujeme placky, které vkládáme na pánev postříkanou rostlinným olejem a při středí teplotě pečeme po každé straně 3 až 5 minut, až jsou placky dobře propečené a mírně křupavé. Zapíjíme zeleným čajem