Placky z červené čočky

* Uvařím do měkka **80 g červené čočky**.
* Zapnu troubu na 170°C.
* Než vychladne čočka, rozmixuju
    * **1 šalotku**
    * **2 stroužky česneku**
    * **1 mrkev**
* Šalotku s česnekem a mrkví osmažím na pánvi na **oleji**, po chvilce smažení zasypu asijským kořením (kombinace koření záleží na osobním vkusu)
    * **římský kmín**
    * **mletý koriandr**
    * **garam masala**
    * **curry** a pod.
* Vypnu pánev. Než směs na pánvi vychladne, rozmixuju **80g ovesných vloček**.
* Do vloček vmíchám čočku, **2 vejce, sůl, pepř** a **majoránku**. Nakonec vmíchám vychladlou směs z pánve.
* Vše smíchám v těsto a lžící vytvaruji placky, které pokládám na plech s pečícím papírem.
* Před pečením posypu hrubozrnnou solí.
* Peču cca 25 minut.

Pozn. Placky se dají jíst ještě teplé jako příloha, ale já si je dělám den před výletem a druhý den jsou mnohem vláčnější.