Květák po marocku

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 ks	květák
	sůl
10 ks	mladá mrkev
	olivový olej
	zelená petrželka
3 stroužek	česnek
1 ks	šťáva z citronu
1/2 lžička	metá sladká paprika
trochu	drcené chilli (nemusí být)
trochu	mletý římský kmín
špetka	sušený koriandr
	sůl
	pepř mletý

Postup přípravy

Květák omyjeme a rozebereme na růžice. Dáme je vařit do osolené vroucí vody, kde je necháme asi 8 minut (nesmí být ale příliš měkké, aby se nezačaly rozpadat!). Poté si oloupeme a omyjeme mrkev a pokrájíme ji na kolečka. Ta dáme na pánvičku s olivovým olejem a restujeme po dobu asi 7 minut. Přidáme posekanou petrželku a propasírovaný česnek a necháme ještě provonět. Poté vypneme plotýnku, přidáme citronovou šťávu, mletou sladkou papriku, podle chuti drcené chilli, mletý římský kmín a sušený koriandr. Osolíme, opepříme a promícháme. Přihodíme uvařený květák a naposledy jemně promícháme. Podáváme samotné nebo jako přílohu například ke grilovanému masu.