

Květák s opečenou strouhankou

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 ks	květák
	sůl
	strouhanka
	máslo
	zakysaná smetana
	zelená pažitka



Postup přípravy

Květák opereme a rozebereme na růžice. Ty dáme do vařící osolené vody a vaříme asi 4 minuty (ne příliš doměkka, aby se květák nerozpadal!). Opatrně je vyjmeme a necháme okapat. Mezitím si opražíme na másle dozlatova strouhanku a vařený květák v ní zlehka obalíme. Obalený květák naservírujeme na talíře, přelijeme trochou zakysané smetany a posypeme pokrájenou pažitkou. Podáváme s vařenými brambory.