

Květáková pomazánka

Časová náročnost: 26 minut

Seznam přísad

300 g	květák
2 ks	vejce
3 stroužky	česnek
	sůl
	barevný pepř
	kmín drcený
1 ks	tvoroh
2 lžíce	hořčice
	čerstvá zelená petrželka a oblíbená semínka (nemusí být)



Postup přípravy

Květák povaříme v osolené vodě a nadrobno nakrájíme. Vejce uvaříme natvrdo, nakrájíme a přidáme ke květáku. Prolisujeme česnek, osolíme, opepříme, okmínujeme a vmícháme tvoroh s hořčicí. Vše smícháme dohromady a necháme odležet alespoň hodinu v lednici. Můžeme posypat nasekanou čerstvou zelenou petrželkou a oblíbenými semínky. Podáváme s čerstvým chlebem či plackami.