

Květáková rýže

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	středně velký květák
3 lžíce	olej
3 lžíce	voda (popř. bílé víno)
1 ks	menší šalotka
	sůl, pepř a špetka muškátového oříšku



Postup přípravy

Květák očistíme a rozloupáme na malé růžičky. Košťál odkrojíme pryč. Očištěné růžičky vhodíme do mixéru a rozmixujeme na drobné kousíčky. Na pánvi rozpálíme olej a přidáme nadrobno nakrájenou šalotku, kterou orestujeme dozlatova. Poté přidáme květák, osolíme, podlijeme vodou nebo vínem pro lepší chuť a pomalu opékáme do změknutí. Dochutíme solí, pepřem a troškou muškátového oříšku. Pro zjemnění můžeme na závěr přidat lžičku másla.