

Květákové tortily

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 ks	menší květák
4 ks	vejce
	sůl
	pepř
	bylinky dle chuti
	citronová šťáva



Postup přípravy

Květák omyjeme a rozdělíme na malé růžičky. Růžičky rozmixujeme v mixéru - tak, aby konzistencí připomínaly kuskus. Květák dáme do plátýnka a vymačkáme z něj co nejvíce vody. Vložíme do mísy a přidáme vejce. Osolíme, opepříme, dochutíme citronovou šťávou a nasekanými bylinkami. Z těsta tvarujeme placky o libovolné velikosti, pokapeme je olivovým olejem a pečeme na 180 stupňů Celsia v troubě přibližně 20 minut.