

Obalovaný květák

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Květák 1 ks
- Sůl 3 špetka
- Hladká mouka na obalování 1 ks
- Vejce, prošlehaná 3 ks
- Strouhanka na obalení 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák omyjte, vyřízněte z něj tvrdý košťál a růžice dejte na 3 minuty vařit do vroucí osolené vody. Sejměte z ohně a květák nechte ještě 5 minut v horké vodě. Vyjměte a nechte okapat a osušte.

Pak jednotlivé růžice obalte v trojobalu. Smažte ze všech stran v pánvi v rozpáleném oleji pěkně dozlatova. Podávejte s tatarkou.