

Květákový salát s hořčicí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Květák 1 ks
- Voda 1 dl
- Vejce 2 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olivový olej 8 lžíce
- Ocet 4 lžíce
- Dijonská hořčice 2 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák očistíme, rozebereme na růžičky a ve slané vodě je uvaříme doměkka. Vaříme je zhruba 15 - 20 minut, záleží na velikosti růžiček. Uvařené růžičky vyjmeme, necháme okapat a vychladit.

Zatím si připravíme zálivku. Vejce rozšleháme s hořčicí a špetkou soli. Pak za stálého míchání opatrně přidáváme po kapkách olej a ocet. Zálivku necháme vychladnout.

Studený květák nakrájíme na menší růžičky, naservírujeme do misky a přelijeme zálivkou. Květákový salát s hořčicí podáváme ihned a nejlépe vychlazený.