

Květák s omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- květák 1 ks
- špenát mražený 250 g
- sýr 100 g
- mléko 100 ml
- škrob 1 lžička
- dle chuti sůl 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák rozdělíme na růžičky a uvaříme v osolené vodě. Nesmí se rozpadat.

Květák slijeme a necháme zakrytý, aby nevychladl.

V hrnci pomalu rozpustíme mražený špenát a na kousky nakrájený tvrdý sýr. Zalijeme trochou mléka, osolíme a krátce povaříme.

Když se sýr rozpustí, zahustíme škrobem rozmíchaným ve zbytku mléka.

Na talíř dáme květák a vařené brambory jako přílohu. Obojí přelijeme omáčkou.