

Květáková kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Květák 1 ks
- Máslo 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř 1 ks
- Česnek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák uvaříme (ve vodě, vývaru nebo na páře) doměkka. A když říkám doměkka, tak tím myslím opravdu doměkka, tzn. musí se rozpadat, už když uvidí vidličku z dálky. Necháme okapat, přidáme rozpuštěné máslo, bylinky a rozmixujeme (případně máslo můžeme přidat až při servírování na talíři). Výsledkem bude neuvěřitelně hedvábný krém, mnohem jemnější než bramborová kaše. U některých mixérů je potřeba přidat malé množství vody, ale je lepší se obejít bez toho. Pokud nechcete úplný krém, můžete kaši udělat ručně štouchadlem na brambory.