

Květák konzervovaný v soli

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- květák 1 kg
- voda 500 ml
- sůl 300 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Očištěný květák rozebereme na růžičky, ty povaříme 5 minut v mírně osolené vodě, vodu slijeme
2. Větší růžičky ještě nakrájíme na menší kousky, připravený květák vyskládáme do sklenic, povrch zasypeme solí
3. Sklenice s květákem povážeme celofánem a skladujeme na chladném místě.

Doporučení:

Takto připravený polotovar je vhodný především do polévek.