

Květákové hot wings

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Květák 1 ks
- Hladká mouka 60 g
- Mléko 125 ml
- **OMÁČKA**
- Balzamikový ocet 60 ml
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Med 60 ml
- Česnek 1 stroužek
- Rozmarýn 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na omáčku smíchejte všechny ingredience v misce a dejte je stranou.

Květáku odřízněte tvrdý košťál a pak ho rozdělte na jednotlivé růžice - čím menší budou, tím rychleji se propečou. Mouku rozmíchejte v mléce a pak v těstíčku obalte růžičky květáku a vyskládejte je na plech vyložený pečicím papírem. Pečte 15-20 minut. Pak vyjměte z trouby, přelijte omáčkou a pečte

dalších 5 minut. Lžící naberte omáčku steklou z kvěťáku, vraťte na zeleninu a dopečte dalších 5 minut.