

# Květák na paprice

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- máslo 50 g
- cibule 1 ks
- paprika sladká mletá 1 lžíce
- masox 1 kostka
- květák 1 ks
- sůl 1 špetka
- mouka hladká 2 lžíce
- mléko 250 ml
- smetana 220 ml

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Připravíme vývar z 1 kostky masoxu. Na másle necháme zesklovatět cibulku, přidáme papriku a jemně orestujeme. Zalijeme vývarem a vložíme syrový květák rozebraný na větší kusy. Osolíme a dusíme doměkka.

Omáčku zahustíme moukou rozmíchanou v mléce a nakonec přidáme smetanu. Dle chuti okořeníme. Nejlépe chutná s houskovými knedlíky nebo s bramborami.