

Květák- vzpomínky na Asii

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 5 ks
- omáčka sojová 3 lžíce
- olej 1 ks
- kari 1 lžička
- koriandr 1 lžička
- květák 1 ks
- kurkuma 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Květák rozebereme na růžičky, opláchneme a uvaříme ve slané vodě. Do pánve dáme lžíci oleje a necháme rozpálit. Do oleje dáme po lžičce kari, kurkumy a koriandru, sůl a sójovou omáčku. Přidáme uvařený květák a restujeme asi 5 minut. Brambory dobře omyjeme, pokud je to možné, vydrhneme kartáčkem nebo drátěnkou. Potom je nakrájíme i se slupkou na kolečka o síle zhruba 1-1,5 cm a orestujeme je ve fritovací nádobě. Měkké brambory vmícháme do kvěťáku a podáváme.