

Květák s kořením a kakaem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Květák 1 ks
- Olej 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Chilli koření 1 ks
- Kakaový prášek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák jsem si rozebrala na růžičky a pořádně ho umyla. Umytý květák jsem nechala okapat a pak jsem ho přeložila do vojenské mísy. Jednotlivé růžičky jsem pokapané olejem a posypala kořením z každé strany. Pak jsem přes malé sítko posypala květákové hlavičky kakaovým práškem. V předehřáté troubě jsem je upekla na 200 ° C za 40 min. Ničím jsem to neprikrývala, upekli se

krásně. Je třeba je zkonzumovat ještě za tepla, studené už nechutnají tak dobře.