

Květáková pomazánka s nivou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Květák 0.5 ks
- Sýr Niva 250 g
- Majonéza 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve slané vodě uvaříme do měkka květák. necháme vychladnout a pak hlavičky nožem rozsekáme (jde to snadno a vznikne „kaše“), přidáme nastrohanou nivu, majolku, najemno nakrájenou cibuli a dle chuti sůl a pepř.

Nejlépe nechat uležet do 2. dne, ale může se jíst nejlépe na čerstvém chlebu ihned.