

Květákové lívance s krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- vejce 2 ks
- mléko 250 ml
- menší květák 0.5 ks
- prášek do pečiva 2 špetka
- polohrubá mouka 200 g
- **krém**
- majonéza light 1 lžíce
- hrubozrnná hořčice 1 lžička
- zakysaná smetana 1 kelímek
- sladký kečup 1 lžička
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- mletý kmín 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Květák očistíme, rozebereme na růžičky a v osolené vodě uvaříme doměkka. Měkký květák

zchladíme pod tekoucí studenou vodou a necháme na sítu odkapat a vychladnout.

Ze zakysané smetany, majonézy, hořčice a kečupu ušleháme hladký krém, který podle chuti osolíme, opepříme a necháme v chladu rozležet.

Z mouky, prášku do pečiva, vajec a mléka ručním šlehačem připravíme hladké těstíčko. Vychladlý květák drobně usekáme a vmícháme do těstíčka. Směs osolíme, opepříme a ochutíme mletým kmínem.

Na rozehřátém oleji tvoříme pomocí malé naběračky lívance, které pečeme z obou stran dozlatova.

Květákové lívance podáváme s ochuceným krémem ze zakysané smetany a čerstvou zeleninou. Jako přílohu můžeme podávat vařené brambory. Skvěle chutnají i jako příloha při grilování.