

Květák s noky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- větší květák 1 ks
- vejce 3 ks
- cibule 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- petrželka 1 ks
- libeček 1 ks
- koření Tacos 1 ks
- pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks
- **těstíčko**
- prášek do pečiva 1 balíček
- polohrubá mouka 1 hrnek
- provensálské koření 1 ks
- olej 1 lžíce
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Omytý květák vložíme do vařící osolené vody a uvaříme doměkka. Vodu nevyléváme. Květák nasekáme na kousky.

Mezitím usmažíme na oleji nakrájenou cibuli. Měkký rozsekaný květák vložíme na cibulku. Krátce podusíme a vmícháme vejce podle chuti.

V misce smícháme polohrubou mouku s práškem do pečiva, osolíme, případně dochutíme provensálským kořením. Zaděláme řídké těsto ve vodě s rozšlehaným vajíčkem, přidáme lžici oleje. Lžící vykrajujeme noky a zavařujeme do vroucí vody, ve které se vařil květák.

Uvařené noky vmícháme do kvěťáku, přidáme rozsekanou petržel, libeček, pepř a koření Tacos.

Množství noků se řídí podle počtu osob a velikosti kvěťáku.