

Pečený květák v těstíčku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Hladká mouka 0.5 hrnek
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Voda 0.5 hrnek
- Středně velký květák 1 ks
- Strouhanka 0.5 hrnek
- Olej 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Syrový květák omyjeme a necháme chvíli oschnout. Poté rozdělíme na růžičky. Z hladké mouky, vajec, soli a vody umícháme těstíčko, hustší, aby na kvěťáku drželo, ale ne moc husté.

Růžičky kvěťáku namáčíme v těstíčku a v jedné vrstvě vyskládáme na plech (můžeme dospod dát pečicí papír) vymaštěný olejem. Posypeme strouhankou a dáme péct do trouby, dokud nemá zlatavou barvu.