

Žlutá květáková

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Květák 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Kari 2 lžička
- Sůl 1 ks
- Podravka 1 lžíce
- Ovesné vločky 2 hrst
- Zelená petrželka 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle osmahneme nastrouhanou mrkev. Přisypeme nadrobno pokrájený květák, zasypeme kořením kari a krátce osmažíme.

Zalijeme vodou, osolíme a přidáme vločky.

Povaříme asi 15 minut, podle potřeby dosolíme či dochutíme podravkou. Nakonec vmícháme pokrájenou petrželku a už nevaříme.