

Květák se smetanovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Květák 1 ks
- Smetana na vaření 250 ml
- Máslo 1 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sladká paprika 1.2 lžička
- Kari 1.2 lžička
- Sůl, mletý bílý pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák rozebereme na růžičky a uvaříme ve slané vodě. Scedíme, vývar uchováme. Z másla a mouky usmažíme světlou jíšku. Vmícháme do ní papriku a kari a zředíme vývarem z kvěťáku (není nutné použít všechny, podle toho, kolik chceme omáčky a jak hustou). Necháme chvíli povařit, pak přilijeme smetanu a ještě necháme přejít varem. Je-li omáčka příliš hustá, zředíme vývarem. Podle chuti osolíme a opepříme. Růžičky uvařeného kvěťáku na talíři přelijeme omáčkou. Podáváme s vařenými bramborami.