

Květákové kari s hráškem II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Květák 1 ks
- Hrášek 2 hrst
- Kari 2 lžička
- Drcený kmín 1 lžička
- Smetana 250 ml
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Květák rozebereme na malé růžičky a propláchneme. Na pánvi nebo v kastrolu rozehtřejeme olej, přidáme kari, promícháme a nasypeme květák. Důkladně promícháme, aby se všechny kousky obalily kořením. Přidáme kmín, osolíme, opepříme, podlijeme malinko vodou a pod pokličkou dusíme do změknutí kvěťáku. Až je květák skoro měkký (asi za 8-10 minut), přisypeme hrášek, zalijeme smetanou a ještě chvíli povaříme. Podle chuti dosolíme či dopepříme.