

Květák ve vinném těstíčku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Květák 1 ks
- Bílé víno 150 ml
- Polohrubá mouka 100 g
- Droždí 100 g
- Bílky 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Olej 50 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Květák rozeberte na větší růžičky, krátce povařte v osolené vodě a nechte okapat. Z bílků ušlehejte tuhý sníh. Z vína, mouky a droždí umíchejte těstíčko, osolte a přidejte sníh. Nechte 10 minut odstát. Vychladlé kousky kvěťáku obalte v těstíčku a osmažte ze všech stran na rozpáleném oleji. Podávejte s novými bramborami posypanými zelenou petrželkou nebo pažitkou.