

Květákový mozeček

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Květák 1 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 1 ks
- Vejce 6 ks
- Sůl, bílý pepř, kmín 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Květák rozebereme na růžičky a uvaříme v osolené vodě do měkka. Potom ho pokrájíme nadrobno a přidáme do kastrolu k cibuli osmahnuté na másle. Krátce osmahneme, přidáme vejce a necháme je srazit. Osolíme, okořeníme a podáváme s bramborami a zeleninou. Kdo má rád uzeninu, může přidat salám nebo šunku.