

Květákový mozeček

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Velký květák 1 ks
- Voda 2 l
- Sůl 1 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Cibule 1 ks
- Máslo 50 g
- Vejce 5 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Květák zbavíme všech lístků, rozebereme na růžičky a pod tekoucí vodou pečlivě vypereme. Pak je v mírně osolené vodě uvaříme téměř do měkka, vyjmeme a necháme hodně okapat. Na másle osmahneme dozlatova drobně nasekanou cibuli, přidáme na kousky nakrájený květák, opepříme a krátce orestujeme. Postupně vmícháme vejce, za stálého míchání necháme srazit a hotový mozeček rozdělíme na talíře. Podáváme s vařenými brambory, maštěnými máslem.