

Květáková pomazánka s houbami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony 150 g
- Květák 1 ks
- Citrón 1 ks
- Cibule 1 ks
- Tvrdý sýr 100 g
- Máslo 40 g
- Kmín 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Rajče 1 ks
- Tmavé pečivo 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme, nakrájíme na kostičky a osmahneme na másle. Přidáme očištěné a pokrájené žampiony, kmín a sůl. Přikryjeme a dusíme doměkka.

Očištěný a pokrájený květák uvaříme v osolené vodě, scedíme a následně nahrubo rozmixujeme. Přidáme k udušeným houbám.

Nastrouháme kůru z půlky citronu a promícháme se strouhaným tvrdým sýrem.

Květákovou pomazánku podáváme s pečivem a rajčaty.