

Květákové buchtičky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vařený květák 450 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 150 ml
- Hladká mouka 3 lžíce
- Strouhanka 1 ks
- Vegeta 1 ks
- Sůl 1 ks
- Strouhaný sýr 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Květák uvaříme do poloměkka a rozsekáme nahrubo. Přidáme vejce, mouku, mléko, strouhanku, okořeníme a popřípadě dosolíme. Uděláme vláčné těsto, lžící vykrajujeme a rukama dohladíme buchtičky. Vkládáme do vymazané zapékací misky. Potřeme máslem jako klasické buchty po stranách i na povrchu. Upečeme ve středně vyhřáté troubě dozlatava. Přendáme na talíř a posypeme strouhaným sýrem. Také jsou dobré ještě posypat na másle osmaženou strouhankou. Podáváme se zeleninou nebo zeleninovým salátem.