Květákové kuličky

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 3

- Květák 1 ks
- Sýr 200 g
- Hladká mouka 3 lžíce
- Vejce 3 ks
- Koření Adamova žebra 1 ks
- Sůl 1 ks
- Strouhanka 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Růžičky květáku uvaříme v osolené vodě doměkka. Okapaný a vychladlý rozmačkéme šťouchadlem na brambory. Přidáme vejce, strouhaný sýr, hladkou mouku, koření Adamova žebra a podle potřeby strouhanku. Můžeme přidat pro obměnu muškátový oříšek a pepř - také nám chutnaly. Lžící vykrajujeme kousky a ve strouhance děláme kuličky. Smažíme ve vyšší vrstvě oleje.

Podáváme s bramborami nebo pouze se zeleninou.