



Smažený květák

Ingredience

malý květák: 1 ks
vejce: 2 ks
hladká mouka
strouhanka
sůl
pepř
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Květák rozebereme na růžičky, které necháme v osolené vodě povařit asi 3 minuty do poloměkka. Květák scedíme, necháme vychladnout a případně osušíme...

Květák rozebereme na růžičky, které necháme v osolené vodě povařit **asi 3 minuty** do poloměkka. Květák scedíme, necháme vychladnout a případně osušíme papírovou utěrkou.

Květák nejdříve obalíme v hladké mouce, poté v osoleném a opepřeném rozšlehaném vajíčku a nakonec ve strouhance. Postup namočení ve vajíčku a obalení ve strouhance můžeme ještě zopakovat. Smažíme ve větší vrstvě rozehřátého oleje ze všech stran dozlatova. **Smažený květák** odkládáme na ubrousek, který **vysaje přebytečný tuk**.

Smažený květák se obvykle podává s vařenými bramborami nebo bramborovou kaší. Můžete si k němu udělat i [domácí tatarku](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí