

# Květák na paprice



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

474 kalorií , 0 g cukrů , 41 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kvetak-na-paprice>

## Příprava

Přípravíme vývar z 1 kostky masoxu. Na másle necháme zesklovatět cibulku, přidáme papriku a jemně orestujeme. Zalijeme vývarem a vložíme syrový květák rozebraný na větší kusy. Osolíme a dusíme doměkka. Omáčku zahustíme moukou rozmíchanou v mléce a nakonec přidáme smetanu. Dle chuti okořeníme. Nejlépe chutná s houskovými knedlíky nebo s bramborami.

## Ingredience

- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžičce mleté sladké papriky
- ✓ 1 kostka masoxu
- ✓ 1 květák
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 lžičce hladké mouky
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 220 ml smetany

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Chudý student, Hlavní chod