

Květák na smetaně a víně



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

220 kalorií , 0 g cukrů , 24 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: LUSYLIE

Odkaz: <https://srecepty.cz/kvetak-na-smetane-a-vine>

Příprava

Šalotku a šafrán nakrájíme nadrobno. Vložíme do pánve a restujeme na rozeřtém másle do měkka asi 3 minuty. Přilijeme víno, smetanu, vodu, přivedeme k varu a přidáme růžičky uvařeného květáku. Zakryjeme pánev a necháme 5 provařit. Dochutíme solí a pepřem.

Ingredience

- ✓ 600 g vařeného římského květáku
- ✓ 2 šalotky
- ✓ 2 lžíce máslý
- ✓ 1,5 sklenky bílého vína
- ✓ 1 šálek smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 1 šálek vody
- ✓ troška šafránu
- ✓ troška soli
- ✓ troška pepře

Kategorie

Vegetariánská, Rychlovka, Labužník, Rodina, Vegetarián, Hlavní chod

