

# Květák s olivami



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**381** kalorií , **0 g** cukrů , **37 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kvetak-s-olivami>

## Příprava

Květák omyjeme a rozebereme na růžičky. Olej rozpálíme a růžičky kvěťáku na něm smažíme asi 2 minuty. Poté je vyndáme na talíř a na pánvi orestujeme nadrobno nasekanou cibuli. Když je cibule orestovaná, přilijeme trochu vody a citrónovou šťávu a přivedeme k varu. Přidáme květák a vaříme doměkka. Jakmile je květák měkký, vyndáme ho na talíř a na pánev přilijeme k směsi rajský protlak a vaříme, dokud se tekutina neodpaří. Olivы vypeckujeme, nakrájíme nahrubo a přidáme na pánev. Květák při podávání polijeme omáčkou a posypeme najemno nasekanou petrželkou.

## Ingredience

- 1 ks kvěťáku
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 ks cibule
- 140 ml vody
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 3 lžíce rajčatového protlaku
- 90 g černých oliv
- 2 lžíce nasekané petrželky
- špetka pepře
- špetka soli

## Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Něco extra, Vegetarián, Hlavní chod