

# Květáková omáčka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kvetakova-omacka>

## Příprava

Květák důkladně omyjeme a rozebereme na růžičky a povaříme je v rybím vývaru se šťávou a kůrou ze dvou citronů. Když je květák měkký, rozšleháme ho ponorným mixermem ve vývaru. Přilijeme smetanu a dochutíme solí, pepřem a případně další citronovou šťávou. Omáčka je vhodná k rybám.

## Ingredience

- ✓ 1 hlávka květáku
- ✓ 500 ml rybího vývaru
- ✓ 2 citrony
- ✓ 250 ml sladké smetany
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře cayenského

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,  
Zelenina, Rodina, Omáčka

