

Květákové nočky



Obtížnost:     

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1154 kalorií , **240 g** cukrů , **3 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kvetakove-nocky>

Příprava

Nakrájenou cibuli osmahneme na másle dorůžova, přidáme nadrobno nakrájený rozmrazený květák a necháme dusit 10minut. Odstavíme, přidáme vejíčka, osolíme, přidáme nastrouhaný sýr a řádně promícháme. Když je směs řídká, přidáme trochu strouhanky. Lžičkou se vykrajují nočky, obalí se ve strouhance a smaží se na oleji. Podávám je s brambory.

Ingredience

- ✓ 1 krabička zmraženého květáku
- ✓ 50 g másla
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 malá cibule
- ✓ 100 g tvrdého sýra
- ✓ sůl
- ✓ strouhanka
- ✓ olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod