

Květákové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

482 kalorií , **1 g** cukrů , **13 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Květák uvaříme v mírně osolené vodě doměkka. Poté ho vyjmeme a necháme vychladnout, poté ho rozmačkáme. Přidáme vejce, mléko, mouku, prolisovaný česnek, osolíme, opepříme, přidáme majoránku a dle potřeby ještě zahustíme moukou, a vytvoříme si těsto. Těsto nalijeme na vymaštěný plech a upečeme. Podáváme nakrájené na řezy.

Ingredience

- 1 květák
- 2 vejce
- 1 dcl mléka
- 5 lžic polohrubé mouky
- 4 stroužky česneku
- 1 lžička majoránky
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo
na každý den, Vegetarián, Hlavní chod

