

Květákový mozeček



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

991 kalorií , **170 g** cukrů , **66 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: <http://standa.tk/>

Odkaz: <https://srecepty.cz/kvetakovy-mozecek-1>

Příprava

Květák na několik minut namočíme do studené vody, opláchneme a uvaříme v osolené vodě do měkka. Necháme okapat a nakrájíme na menší kousky. Cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na oleji, přidáme květák, osolíme, posypeme kmínem a osmahneme. Vejce rozšleháme se solí, vlijeme do květáku a mícháme až se srazí. Nakonec posypeme nasekanou natí.

Ingredience

- 1 cibule
- 700 g květáku
- 1 lžička kmínu
- pepř
- 8 vajec
- olej na smažení
- petržel
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Chudý student, Hlavní chod

