

Květákový mozeček s droždím

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Květák rozebereme na růžičky a uvaříme v osolené vodě. Osmahneme cibuli, přidáme droždí, osmažíme, přidáme květák, podlijeme a krátce podusíme. Nakonec přidáme rozmíchaná vejce s vodou a necháme srazit. Ozdobíme posekanou pažitkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 72 g
- **Květák** - 640 g
- **Vejce** - 400 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Pažitka** - 8 g
- **Uniferm čerstvé droždí 42 g** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g

