

Květák na paprice

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Postup přípravy

Květák očistíme, rozdělíme na růžičky a vaříme v osolené vodě cca 7 minut - musí zůstat pevný na skus. Vyjmeme ho a dáme stranou. Vývar použijeme na omáčku. V kastrolu rozejdeme máslo, zpěníme na něm jemně pokrájenou cibuli, zasypeme moukou a krátce osmahneme. Přidáme papriku, necháme ji rozvonět a zalijeme zchladlým vývarem z květáku. Prošleháme a necháme vařit cca 20 minut. Před koncem vaření přidáme jemné nudličky kapie. Na závěr zjemníme smetanou, dochutíme solí, citronovou šťávou a vložíme uvařený květák. Podáváme s rýží nebo s těstovinami.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Květák** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Citróny** - 40 g
- **Kapie červená** - 60 g
- **Paprika sladká** 35 g - 10 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 150 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 32 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 20 g

