

Květákové lečo

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Květák uvaříme doměkka v osolené vodě a nakrájíme. Cibulku osmahneme na oleji, přidáme nakrájenou papriku a rajčata, podusíme. Potom přidáme uvařený květák, prohřejeme a zalijeme rozšlehanými vejci v mléce. Osolíme, opepříme a ozdobíme petrželkou. Podáváme s vařeným bramborem nebo chlebem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Květák** - 800 g
- **Paprika zelená** - 200 g
- **Rajčata** - 200 g
- **Vejce** - 224 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 20 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 24 g

