Květák na grilu

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	střední květák
1/3 hrnku	olivový olej
1 lžíce	sweet chilli omáčka (případně 1 lžička chilli)
1 lžíce	kari
1 stroužek	česnek
1 lžíce	ocet
	sůl a pepř



Postup přípravy

Květák omyjeme, košťál odkrojíme přibližně do půlky a poté celou hlavičku květáku podélně nařežeme na asi 2 centimetrové plátky. Díky tomu nám vzniknout ploché větší kusy, které se šikovně grilují. Smícháme olej s chilli omáčkou, kari, prolisovaným česnem, octem, špetkou soli a pepřem. Směsí důkladně květák potřeme a poté z obou stran opékáme na grilu dozlatova. Podáváme s chilli omáčkou nebo jogurtovou omáčkou.