

Květáková kaše

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 ks	květák
2 stroužky	česnek
250 ml	smetana
	sůl
	pepř mletý
	strouhaný muškátový oříšek
	nasekaná zelená petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Květák očistíme a rozebereme na růžičky. Spolu s oloupanými stroužky česneku dáme vařit do osolené vroucí vody. Vaříme doměkka po dobu zhruba 15 minut a poté veškerou vodu slijeme. Do hrnce přilijeme teplou smetanu a rozmixujeme tyčovým ručním mixerem dohladka. Dochutíme solí, mletým pepřem a troškou strouhaného muškátového oříšku. Květákovou kaši před servírováním posypeme nasekanou zelenou petrželkou a podáváme ke stejným jídlům jako bramborovou kaši.