Květákové kari

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

1 ks	květák
1/2 kg	brambor
3 lžíce	olivový olej
3 stroužek	česnek
3 ks	rajče
2 lžíce	kari koření
1/2 l	zeleninový vývar
2 lžíce	jemný bramborový škrob
100 ml	smetana
	sůl
	pepř mletý
	zelená petrželka



Postup přípravy

Květák očistíme, rozebereme na růžičky a necháme okapat. Brambory oloupeme a pokrájíme na kostičky. Oloupanou a pokrájenou cibuli necháme zesklovatět na olivovém oleji a přidáme k ní prolisovaný česnek. Asi minutu restujeme, poté přidáme květák, brambory, pokrájená rajčata a dále mícháme a smažíme. Posypeme kari kořením, zalijeme vývarem a dusíme asi 10 minut. Mezitím si smícháme bramborový škrob se smetanou a přidáme ke květáku. Dusíme posledních pár minut a odstavíme z ohně. Podle chuti přisolíme a opepříme. Posypeme posekanou petrželkou a podáváme buď samotné nebo s rýží.