

# Květák s vepřovým masem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 45min , Porce: 1

**200** kalorií , **15 g** cukrů , **15 g** tuků , **11 g** bílkovin

**Autor:** Kateřina Růžičková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kvetak-s-veprovym-masem>

## Příprava

Na nudličky nakrájené, osolené a okořeněné maso osmahneme s drobnými růžicemi kvěťáku na zpěněné cibulce a dusíme ve vlastní šťávě do měkka. Na závěr šťávu zahustíme vejcem a ochutíme zelenou natí.

## Ingredience

- 10 g cibule
- 60 g kvěťáku
- troška muškátového květu
- troška pepře
- špetka soli
- 5 g tuku
- 40 g vepřového masa
- 1/2 vejce

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Zelenina, Hlavní chod

