

Květákové nočky do polévky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

249 kalorií , **60 g** cukrů , **6 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/kvetakove-nocky-do-polevky>

Příprava

Květák rozebereme na růžičky a spolu s opranými listy ho spaříme vodou. Nakrájíme nahrubo a vložíme do misky. Přidáme vejce, mouku a sůl a dobře promícháme. Necháme 10 minut odležet. Z těsta lžičkou vykrajujeme nočky, které vaříme v horké vodě na mírném plameni 10 minut.

Ingredience

- 200 g květáku
- 50 g mladých květákových lístků
- 1 slepičí vejce
- 2 lžíce hrubé mouky
- špetka soli

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Polévka