

# Květákové nočky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1154** kalorií , **240 g** cukrů , **3 g** tuků , **46 g** bílkovin

**Autor:** kaccka

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

## Příprava

Nakrájenou cibuli osmahneme na másle dorůžova, přidáme nadrobno nakrájený rozmrazený květák a necháme dusit 10minut. Odstavíme, přidáme vejíčka, osolíme, přidáme nastrohaný sýr a řádně promícháme. Když je směs řídká, přidáme trochu strouhanky. Lžičkou se vykrajují nočky, obalí se ve strouhance a smaží se na oleji. Podávám je s brambory.

## Ingredience

- 1 krabička zmraženého květáku
- 50 g másla
- 2 vejce
- 1 malá cibule
- 100 g tvrdého sýra
- sůl
- strouhanka
- olej na smažení

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod