Květák na smetaně a víně

Obtížnost: □□□□□

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

220 kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: LUSYLIE

Odkaz: https://srecepty.cz/kvetak-na-smetane-a-vine

Příprava

Šalotku a šafrán nakrájíme nadrobno. Vložíme do pánve a restujeme na rozehřátém másle do měkka asi 3 minuty. Přilijeme víno, smetanu, vodu, přivedeme k varu a přidáme růžičky uvařeného květáku. Zakryjeme pánev a necháme 5 provařit. Dochutíme solí a pepřem.

Ingredience

- 600 g vařeného římského květáku
- 2 šalotky
- 2 lžíce másly
- 1,5 sklenky bílého vína
- 1 šálek smetany ke šlehání (šlehačky)
- 1 šálek vody
- troška šafránu
- troška soli
- troška pepře

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Rychlovka, Labužník, Rodina, Vegetarián, Hlavní chod