

Květákový pudink

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 květák

sůl

4 žloutky

muškátový květ

60 g tuku

4 bílky

4 ks pečiva

4 lžice nadrobno nakrájené petrželky

tuk a strouhanka na formu

200 ml mléka

Postup

Očištěný květák namočíme na 10 minut do studené osolené vody, poté ho vyjmeme a povaříme ve vroucí osolené vodě.

Pečivo nakrájíme na kostičky a polijeme rozehřátým tukem. V mléce rozšleháme žloutky, promícháme se solí, kořením a petrželkou a nalijeme na pečivo. Květák rozebereme na růžičky. Z bílků a soli ušleháme tuhý sníh.

Pudinkovou formu vytřeme tukem a vysypeme strouhankou. Květák promícháme se žloutkovou hmotou a poté opatrně ještě přidáme sníh. Hmotu dáme do formy a uzavřeme ji. Formu vložíme do hrnce s vroucí vodou a zvolna vaříme asi 45 minut. Potom formu vyndáme, pudink vyklopíme.

Přílohy:

rajčatový salát