Květák na mozeček

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg květáku
2 cibule
4 lžíce oleje
8 vajec
sůl
pepř

Postup

Květák dobře opereme a uvaříme v osolené vodě téměř doměkka. Vodu scedíme a květák necháme vychladnout. Poté jej rozebereme na růžičky. Na kostičky nakrájené cibule zpěníme na rozehřátém oleji, přidáme květák, promícháme a krátce orestujeme. Vlijeme rozšlehaná vejce a za stálého míchání vaříme asi 15 minut, až se vejce srazí. Mozeček ochutíme solí a pepřem a na talířích zdobíme kolečky rajčat a sypeme pažitkou.