

Květák se žampióny dušený na másle

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Očištěný květák uvaříme v mírně osolené vodě, vyjmeme a rozebereme na menší růžičky. Očištěné žampióny nakrájíme na plátky, krátce podusíme na polovině dávky másla, zastříkneme trochou vývaru z květáku a mírně osolíme. K podušeným žampiónům přidáme připravený květák a zbylé máslo a dusíme doměkka.

Ingredience

- **Květák** - 540 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 60 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 60 g

