

Karfiol na smotane

Potrebuje

- - 1 ks karfiol
- - 150g Karička
- - 150ml kyslá smotana
- - 2 PL hladkej múky
- - soľ
- - 3 lyžičky červenej papriky
- - pažitka
- - 2 cibule
- - olej

Postup

Karfiol obvaríme niekoľko minút vo vriacej osolenej vode. Na masť speníme cibuľu, pridáme červenú papriku. Pridáme vychladený karfiol rozobraný na ružičky, podlejeme malým množstvom vody a podusíme. V troške smotany rozmiešame múku. Zvyšnú smotanu vymiešame s Karičkou. Všetko nalejeme na karfiol, premiešame a necháme zovrieť. Navrch pridáme posekanú pažitku. Podávame s knedľou.

Tento recept nám posielala: Katarína zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 4