

# Příkrm květák

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- květák 1 ks
- drcený kmín 2 špetka
- voda 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Květák rozebereme na růžičky, důkladně omyjeme a ponoříme do mísy s čistou vodou asi 10 - 15 minut. Zbavíme se tak případných mušek a broučků. Pak ho scedíme.

V hrnci přivedeme k varu čistou vodu. Nesolíme ji. Přidáme pouze kmín. Vložíme růžičky květáku a uvaříme je doměkka. Měkký květák vyjmeme a ihned propláchneme ledovou vodou.

Dál už s květákem postupujeme podle toho, jestli ho chceme skladovat nebo rovnou krmit. Pokud krmit, tak potřebné množství květáku rozmixujeme s trochou vývaru z květáku nebo propasírujeme. Osobně ho raději mixuji. Podle potřeby květákové pyré rozředíme horkým květákovým vývarem. Pokud skladovat v mrazáku, tak máme 2 varianty. Bud nechat růžičky v celku a nebo je rozmixovat a zamrazit podle potřebných dávek.

Příkrm květák podáváme teplý a to samotný nebo v kombinaci s jinou zeleninou či masem.