

## Květák s tofu a cuketou

Co potřebujeme:

- Květák
- Cuketu
- Smetanu (zakysaná, klasická nebo rostlinná)
- Uzené tofu (nebo jakékoliv jiné)
- Na dochucení - zelené bylinky, kari
- Na zahuštění (trochu domácí jíšky, případně zahustit jinak, jak jste zvyklí)
- Rýži

Postup:

1. Květák omyjte a rozeberte na malé růžičky, cuketu vydrhněte a včetně slupky pokrájejte na větší kousky.
2. V hrnci podlijte trochou vody, ochuťte, přidejte na kostičky pokrájené tofu a pár minut duste.
3. Vedle na malé pánvičce si připravte trochu světlé jíšky pomocí másla a hladké mouky (celozrnná, jemně mletá).
4. Přidejte smetanu, jíšku a pár minut provařte.
5. Na závěr doladte smetanou, jak Vám vyhovuje.
6. Dochuťte kari kořením.

