



## Fazolový krém s pečeným květákem – videorecept

vegetariánský,  
bezlepkový

Snadné

30 minut

Pro 4 osoby



### Ingredience

0,5 hlávky květáku  
1 000 ml vody  
2 kostky bujonu Würzl  
200 g vařených bílých fazolí  
navy  
200 ml rostlinné smetany  
1 lžíce ghí  
3 lžíce olivového oleje  
2 krajíce starého chleba  
2 lžičky gomasia  
1 šalotka  
1 hrst bylinek  
1 hrst sušených rajčat  
2 lžíce citronové šťávy  
1 lžička soli (podle chuti)

### Jak na to?

1. Chléb natrhejte nebo nakrájejte na menší krutony. V misce promíchejte s olivovým olejem a gomasiem. Rozprostřete na plechu a zapečte v troubě dozlatova, cca 10 minut při 200 °C.
2. Květák očistěte a rozdělte na větší růžičky, které rozkrojíte na poloviny. V hrnci rozehřejte zbytek oleje. Vložte květák a na straně řezu zprudka opečte do zlatohněda.
3. Květák otočte, zmírněte plamen a přidejte ghí. Pomalu orestujte i z druhé strany do změknutí. Zhruba polovinu květáku si odložte stranou na ozdobu.
4. Ke květáku přidejte nasekanou šalotku a nechte pomalu zesklivatět. Přidejte fazole, bujon, zalijte vodou a přiveďte k mírnému varu. Povařte do změknutí asi 20 minut.
5. Vmíchejte rostlinnou smetanu, rozmixujte na hladké pyré, dochuťte citronem a solí. Servírujte s chlebovými krutony, zbylým květákem, nasekanými sušenými rajčaty a ozdobte čerstvými bylinkami