**Květák s cuketou na kari**

10 porcí

​​500 g květák očištěný

150 g cuketa i se slupkou

100 g uzené tofu ( nebo jakékoli jiné)

120 ml smetany ke šlehání

kari

hladká mouka nebo solamyl

sůl

Květák a cuketu omyjeme a nakrájíme na větší kostky. Podlijeme trochou vody, ochutíme, přidáme na kostičky na krájené tofu a dusíme. Nakonec přidáme jíšku, smetanu a chvilku provaříme. Květák i cuketa musí zůstat na skus, proto opatrně vaříme  10-15 minut. Podáváme s rýží nebo rýžovými nudlemi.

