

1 středně velký květák
olej

na těstíčko:

půl hrnku mouky
2 lžičky mleté sladké papriky
1 lžička uzené papriky
1/4 lžičky chilli
1 polévková lžíce sojové omáčky
2 polévkové lžíce oleje
1/2 lžičky soli
půl hrnku vody
mletý pepř

na BBQ marinádu:

2 polévkové lžíce balsamico krému (popř. octa)
2 polévkové lžíce medu (rýžového či javorového sirupu)
1 polévková lžíce ostrého kečupu nebo protlaku
1 polévková lžíce sojové omáčky
1 polévková lžíce chilli omáčky Vitana

Smícháme suroviny na těstíčko ve větší misce. Květák opláchneme. Odlamujeme či odkrajujeme růžičky a ty podélně od košťálu podle potřeby rozdělíme na menší kousky. (Košťálek nakrojíme, růžičku rozložíme od řezu.) Kousky obalíme v těstíčku, poklademe na plech s poolejovaným papírem. Pečeme 10 až 15 minut na horkovzduch při 180 °C, růžičky obrátíme a pečeme dalších 5 minut. Mezitím si smícháme vše na marinádu, tou potřeme štětcem pečený květák a ještě 5 minut dopékáme.

Podáváme jako mlsání k pivu či vínu nebo hlavní jídlo s oblíbenou přílohou.