

Zapečený hermelín s květákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Květák 400 g
- Sedlčanský Hermelín 2 ks
- Měkký salám 150 g
- Máslo 50 g
- Cibule 0.5 ks
- Pažitka 1 hrst
- Paprika 2 ks
- Smetana 1.5 dl
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařený květák nakrájíme na menší kousky, promícháme s drobně pokrájeným salámem, Hermelínem, nakrájenou cibulí a paprikou. Zalijeme rozšlehaným vejcem, přidáme sůl a pepř. Směs vložíme do zapékací misky vymazané máslem a zalijeme smetanou. Zvolna zapékáme. Podáváme s bramborem.

