

Zapečený květák II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velký květák 1 ks
- Vejce 4 ks
- Olej a sůl - dle chuti 2 špetka
- Velká cibule 1 ks
- Pórek (světlá část) 1 ks
- Velký květák 1 ks
- Vejce 4 ks
- Olej a sůl - dle chuti 2 špetka
- Velká cibule 1 ks
- Pórek (světlá část) 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák rozdělte na růžičky a v páře uvařte do mírného změknutí. Potom ho nakrájejte na menší kousky a posolte. Vodu zpod pařáku nechte vychladnout a pak ji (asi 80 ml) rozkvedlejte s vajíčky. Na pánvi na oleji lehce osmažte jemně nakrájenou cibuli a pórek. Na dno pekáčku rozložte orestovanou cibuli s pórkem a přidejte vrstvu kvěťáku. Vše zalijte připravenými vajíčky, lehce pokapejte olejem a zapečte v troubě předehřáté na 175°C dozlatova 25-30 minut. Květák podávejte s vařenými bramborami a dozdobený zeleninou jako výborný, levný a rychlý oběd.