

Květákový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- květák 1 ks
- brambory 6 ks
- jarní cibulka 1 svazek
- tvrdý sýr 200 g
- vejce 2 ks
- mléko 500 ml
- pepř 2 špetka
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák rozebereme na růžičky, které uvaříme v osolené vodě doměkka. Brambory oloupeme a uvaříme.

Na dno vymazaného pekáčku naskládáme na kolečka nakrájené uvařené brambory, hustě zasypeme nakrájenou cibulkou i s natí a na cibulku navrstvíme na plátky pokrájený uvařený květák.

V mléce rozšleháme vejce, osolíme, opepříme a nalijeme do pekáčku. Dáme zapéct, dokud vajíčko neztuhne. Před koncem pečení posypeme strouhaným sýrem.