

Pečený květák s balzamikem a parmezánem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- velký květák 1 ks
- olivový olej 4 lžíce
- balzamikový ocet Kalamáta Papadimitriou 4 lžíce
- tymián 1 lžička
- sůl 0 ks
- čerstvě namletý pepř 0 ks
- výhonky řeřichy 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Květák omyjte a rozdělte na jednotlivé růžičky. V misce smíchejte olej, řecký balzamikový ocet Kalamáta Papadimitiou, tymián, sůl a pepř. Do zapékací mísy nasypete květákové růžice, zakapejte připravenou zálivkou a dobře promíchejte, aby se všechen květák ve směsi důkladně obalil.

2

Mísu vložte do rozpálené trouby s horním a dolním ohřevem na 200 °C a pečte 45 minut. Každých 10 minut květák lehce promíchejte.

3

Po tříčtvrtě hodince pečení na květák nasypejte nastrouhaný parmezán a pečte ještě 15 minut, aby se vytvořila křupavá krusta.

4

Při servírování květák posypejte čerstvými bylinkami.

Poznámka:

sůl a pepř dle chuti