

Kvěťáková musaka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- květák 600 g
- mleté maso 300 g
- hladká mouka 100 g
- máslo 20 g
- mléko 2 dl
- zakysaná smetana 1 dl
- vejce 4 ks
- cibule 2 ks
- olej 1 lžíce
- sůl 1.2 lžička
- pepř 1.2 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěný květák uvaříme v osolené vodě téměř doměkka
2. Vyjmeme jej, necháme odkapat
3. Rozdělíme na růžičky, střed kvěťáku a košťál pokrájíme na plátky, namočíme do středně hustého těstíčka připraveného ze 2 vajec, hladké mouky, mléka a usmažíme
4. Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na rozpáleném oleji, přidáme mleté maso a za stálého míchání orestujeme

5. Do prochlazeného masa vmícháme jedno rozklepnuté vejce, mletý pepř a sůl
6. Do vymaštěné zapékací misky vkládáme po vrstvách květák, mleté maso a horní vrstvu dáme z osmaženého kvěťáku
7. Jedno vejce rozšleháme s kysanou smetanou, nalijeme na musaku, pokropíme máslem a pečeme asi půl hodiny ve středně vyhřáté troubě (180 °C).