

Květákový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- hrášek sterilizovaný 1 ks
- vejce 3 ks
- sýr 100 g
- máslo 50 g
- mléko 2 dl
- mouka hladká 40 g
- květák 1 ks
- uzené moravské 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Uvařený květák rozmačkáme. Z tuku a mouky uděláme světlou jíšku, do které přiléváme mléko, až se utvoří hladká kaše (bešamel).

Do vychladlé kaše vmícháme žloutky, strouhaný sýr, sůl, pepř. Přidáme rozmačkaný květák a nakonec tuhý sníh z bílků. Dle chuti přidáme hrášek, uzeninu nebo houby.

Do vymazaného pekáče vysypaného strouhankou nalijeme připravenou hmotu a v předehřáté troubě pečeme asi půl hodiny. Vhodnou přílohou jsou vařené brambory nebo chléb. Nákyp můžeme podávat s tatarskou omáčkou a zeleninou.