

# Květákové překvápko

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- salám drůbeží 300 g
- brambory 1 kg
- sýr 150 g
- smetana 1 kelímek
- vejce 4 ks
- pórek 1 ks
- květák 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Květák uvaříme v osolené vodě (ne úplně doměkka). Pekáček vymažeme a dno poklademe plátky vařených brambor. Osolíme je a opeppříme. Na ně rozložíme vařený květák, šunku pokrájenou na kousky a osmahnutou na oleji. Zasypeme pórkem. Nahoru dáme další vrstvu brambor. Posypeme je strouhaným sýrem, zalijeme smetanou rozkvedlanou s vejci. Zapečeme.