Květákový nákyp s nivou

Kategorie: Pokrmy

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 3

- Niva 250 g
- Žampiony 200 g
- Cibule 1 ks
- Ovesné vločky 2 lžíce
- Vejce 3 ks
- Květák 1 ks
- Pepř, sůl, drcený kmín, strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Alžírsko

Počet porcí: 3

Postup:

Květák si uvaříme skoro do měkka a posekáme na drobno. Nakrájené žampiony podusíme na lžíci

tuku, a když se šťáva vydusí přidáme na drobno nakrájenou cibuli a chvíli společně podusíme. Posekaný květák smícháme se žampionovou směsí, nastrouhanou nivou, žloutky, vločkami a případně i nakrájenou klobáskou. Osolíme (lehce, je tam slaná niva!!!), opepříme a okmínujeme. Dle potřeby zahustíme strouhankou. Z bílků vyšleháme sníh a lehce vmícháme. Pečeme ve vymazaném pekáčku (nebo pečící papír) na 175°C cca 25-30 min do růžova.