

Zapečený květák se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Máslo 20 g
- Hladká mouka 30 g
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Mléko 1.2 l
- Vejce 1 ks
- Tvrdý sýr 50 g
- Šunka 150 g
- Větší květák 1 ks
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Máslo 10 g
- Strouhanka na formu 10 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku a pozvolna ji ředíme mlékem: necháme povařit a zlepšíme vejcem. Sýr i šunku nakrájíme na drobné kostky a vše smícháme s uvařeným květákem rozebraným na růžice a osolíme. Nákylovou formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou, vyplníme připraveným těstem a dáme na půl hodiny do trouby zapéci. Tento pokrm můžeme zlepšit zeleným hráškem a místo šunky použít uzeninu.