

Zapékaný květák po holandsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 3 ks
- cibule 1 ks
- holandský sýr 100 g
- česnek 2 stroužek
- petrželka 1 hrst
- květák 1 ks
- sůl 1 špetka
- tuk 1 ks
- anglická slanina 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Nizozemsko

Počet porcí: 4

Postup:

Květák uvaříme ve vroucí osolené vodě, necháme okapat a vychladnout. Pak květák nasekáme najemno. Cibuli a česnek očistíme a nakrájíme najemno. Česnek prolisujeme.

Během vaření kvěťáku si připravíme pánev. V pánvi rozežřejeme máslo, osmažíme cibuli a necháme ji zpěnit. Přidáme prolisovaný česnek, nakrájenou šunku nebo slaninu a společně opražíme. Když je vše opražené, přidáme květák, lehce směs osolíme, opepříme a přidáme petrželku.

Květákovou směs promícháme, přeložíme do zapékací misky nebo pekáčku a zalijeme rozšlehanými

vejci. Nakonec pokládáme plátky holandského sýru nebo sýr můžeme nastrouhat. Květák po holandsku dáme zapéct do trouby na 5 minut.

Zapékaný květák po holandsku ihned podáváme. Zapečený květák podáváme s pečenými brambory nebo s topinkami.