

Zapékaný květák s brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 4 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- smetana ke šlehání 2 kelímek
- máslo 2 lžíce
- květák 1 ks
- provensálské koření 1 ks
- **podle chuti**
- tvrdý sýr 1 ks
- sůl 1 ks
- vegeta 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Květák a brambory očistíme. Květák rozebereme na růžičky, brambory nakrájíme na kolečka.

Do zapékačské misky naskládáme květák s brambory a posypeme vše solí a trochou vegety.

Na másle opražíme mouku a vysmahneme jíšku. Zalijeme ji smetanou a připravíme bešamelovou omáčku. Tu ochutíme solí, vegetou a provensálským kořením. Bešamel nalijeme na květák s brambory a vše pečeme asi 40 minut. Asi 10 minut před koncem pečení posypeme vše sýrem a

dopečeme.

Zapékaný květák s brambory ihned podáváme.