

Květákový pekáč

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- šunka nebo šunkový salám 150 g
- vejce 5 ks
- květák 2 ks
- kyselá smetana 1 kelímek
- cukr 0.25 lžička
- máslo 100 g
- citronová šťáva 0.5 lžička
- strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- strouhaný sýr 200 g
- **na ozdobu**
- sterilovaná červená paprika 1 ks
- **podle chuti**
- čerstvá petrželka 1 ks
- sůl 1 ks
- vegeta 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks
- strouhanka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěný a na růžičky rozebraný květák krátce povaříme v osolené, kapku oslazené a citronem okyselené vodě. Slijeme a necháme okapat. Na nudličky pokrájíme šunku a nastrouháme sýr.

Pekáček vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Růžičky kvěťáku spolu se šunkou dáme do pekáčku, posypeme vegetou a posekanou petrželkou.

Žloutky smícháme se smetanou, strouhaným sýrem a s ušlehaným sněhem z bílků. Trochu osolíme, okořeníme muškátovým oříškem a květák zalijeme. Pokryjeme lupínky másla.

Takto připravený květákový pekáč do červena zapečeme.

Porce květákového pekáče ozdobíme nakrájenou kapií. Zapečený květák podáváme s bramborem nebo samostatně.