

Květákovo - sýrový gratin

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Anglická slanina, na nudličky 200 g
- Velká cibule, na kolečka 2 ks
- Brambory, pokrájené na plátky 800 g
- Květák, rozebraný na růžičky 1 kg
- Čedar, nastrouhaný 100 g
- Gouda, nastrouhaný 100 g
- Smetana 40% 180 ml
- Mořská sůl, hrubě namletý pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu rozejděte na 200°C. Olej rozpalte v pánvi a pak na něm pět minut smažte slaninu, dokud není krásně křupavá a zlatavá. Přidejte cibuli a opékejte 5 minut doměkka. Pokrájené brambory dejte do hrnce, zalijte vodou, pomalu přiveďte k varu a 6-7 minut vařte. Stejnou dobu nad párou napařujte i růžičky kvěťáku. Obojí pak důkladně osušte. Zejména květák, osušte ho utěrkou a ještě nechte oschnout.

2. Zapékací mísu vymažte máslem, na dno dejte vrstvu brambor, osolte je, rozetřete trochu smetany, přidejte část kvěťáku, osolte, opepřete, potřete částí smetany, zasypte částí slaniny, trochou od

každého sýra, pokapejte smetanou a vrstvy opakujte do spotřebování všech ingrediencí (končit byste měli sýrem). Přelijte zbylou smetanou a dejte na 3 minuty péct. Vyjměte z trouby, nechte minutu odpočívat a poté servírujte.