

Zapečený květák se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Květák 1 ks
- Zakysaná smetana 100 ml
- Vejce 3 ks
- Šunka 150 g
- Sýr 100 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Máslo 60 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Květák rozdělíme na růžičky a v osolené vodě je uvaříme do poloměkka. Zapékací mísu nebo pekáč vymažeme máslem a rozložíme do ní scezený květák. Šunku pokrájíme na kostičky a rozložíme ji na květák. Smetanu rozmícháme s vejci a rovnoměrně rozlijeme na šunku. Posypeme nastrohaným tvrdým sýrem, polijeme rozpuštěným máslem a dáme do vyhřáté trouby zapéct dorůžova. Podáváme s hlávkovým salátkem.