

Zapečený květák

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Květák 1 ks
- Anglická slanina 250 g
- Jarní cibulka 2 ks
- Máslo 200 g
- Hladká mouka 4 lžíce
- Mléko 300 ml
- Zakysaná smetana 250 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Vegeta 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák rozdělíme na jednotlivé růžičky, které krátce povaříme v osolené vodě. Anglickou slaninu a cibulku nakrájíme na menší kousky.

2.V hrnci s nepřilnavým povrchem si připravíme bešamel. Rozpustíme máslo a přimícháme mouku. Potom pomalu za stálého míchání přidáváme mléko. Do hotového bešamelu vmícháme smetanu,

ochutíme solí a pepřem.

3. Uvařený květák společně s masem a cibulkou vložíme do zapékačské misky a zalijeme bešamelem. Na závěr ještě posypeme vegetou. Připravené jídlo dáme krátce zapéct do trouby (v předehřáté troubě stačí 20 minut).

Poznámka:

Záleží jen na tobě, jestli budeš jíst zapečený květák samotný, s chlebem či s bramborami. Pokud dáváš přednost bramborám a chceš si práci ještě víc usnadnit, můžeš je nakrájet na tenké plátky, dát na dno zapékačské misky, posolit a popepřit a upéct s kvěťákem.