

Květák v sýru

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Květák 1 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Vejce 4 ks
- Strouhanka 2 hrst
- Máslo 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Květák rozdělíme na středně velké růžičky, uvaříme v osolené vodě téměř do měkka a necháme vychladnout. Zapékací mísu vymažeme máslem, vysypeme strouhankou a poklademe předvařeným květákem. Z osolených bílků ušleháme tuhý sníh, poté lehce vmícháme žloutky, nastrouhaný sýr a nakrájenou petrželovou nať. Toto těstíčko rozprostřeme na květák. Povrch posypeme zbylým nastrouhaným sýrem a vše zapečeme v troubě dozlatova.