

Květákový koláč

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Květák 350 g
- Sýr 100 g
- Libová slanina 100 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Vejce 3 ks
- Olej 4 lžíce
- Mléko 4 lžíce
- Cibule, pažitka, muškátový oříšek 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Prášek do pečiva 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Saudská Arábie

Počet porcí: 4

Postup:

Květák rozdělíme na malé růžičky a vložíme do mísy. Přidáme nakrájenou libovou anglickou slaninu nebo uzené maso, cibuli, pažitku, nastrouhaný sýr, olej, mléko, žloutky, osolíme a okořeníme. Nakonec vmícháme mouku s práškem do pečiva a sníh z bílků. Těsto rozetřeme do vymazané a vysypané koláčové formy. Pečeme ve vyhřáté troubě 180°C cca 30 - 40 minut. Koláč je dobrý teplý i studený.