

Květák s mletým masem a brynzou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Květák uvaříme v osolené vodě. Zapékací formu vymažeme olejem, polovinu kvěťáku rozebraného na růžičky dáme do formy, přidáme osolené mleté maso smíchané s brynzou a znovu dáme zbylý květák. Posypeme strouhankou a přelijeme smetanou. Pečeme v troubě.

Ingredience

- **Květák** - 300 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Mleté maso míchané** - 150 g
- **Bryndza lahůdková** - 50 g
- **Kukuřičná strouhanka 200 g** - 10 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 100 g
- **Olej řepkový** - 10 g

