

Květák zapečený se sýrem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 220°C. Květák rozprostřeme na menší plech, pokapeme olejem, zakryjeme alobalem a dáme na půl hodiny péct. Mezitím uděláme omáčku. Máslo rozehřejeme v rendlíku, vsypeme mouku a za stálého míchání opékáme do světlé jíšky. Vmícháme hořčici a sejmem z ohně. Mléko a smetanu slijeme a směs opatrně přilijeme jíšku. Metličkou rozmícháme, vrátíme na sporák a minutu až dvě vaříme, aby omáčka zhoustla. Opět ji sejmem z ohně a rozdrobíme do ní sýr s modrou plísní a vmícháme nasekanou pažitku. Květák přendáme do zapékací misky, přelijeme omáčkou, opepříme a posypeme sýrem smíchaným se strouhankou. Dáme na asi dvacet minut péct při 190°C. Podáváme posypané pažitkou.

Ingredience

- **Květák** - 400 g
- **Pažitka** - 5 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 30 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 150 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 150 g
- **Jihočeská Niva 50 % 110 g** - 60 g
- **Hořčice orientální 340 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 20 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 30 g
- **Ementál** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

