Zapékané těstoviny s květákem a brynzou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme v osolené vodě a necháme odkapat. Květák rozebereme na růžičky a v páře uvaříme do poloměkka. Do vymazaného pekáče dáme polovinu těstovin, pokapeme olejem a posypeme mletým pepřem. Na těstoviny položíme květák, který též okořeníme pepřem. Zakryjeme druhou polovinou těstovin. Rozšleháme smetanu, bryndzu a 3 vejce a zalejeme těstoviny. Pečeme zakryté při 180 °C 30 minut. Potom odkryjeme, posypeme strouhaným syrem (uzeným) a už nezakryté zapečeme. Podáváme se zeleninou nebo okurkovým salátem, posypané pažitkou .

Ingredience

- **Květák** - 200 g
- **Vejce** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Pažitka** - 5 g
- **Bryndza lahůdková** - 200 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 200 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 100 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 350 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 3 g
- **Řepkový olej 250 ml** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE