

Pařížský zapečený květák

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 větší květák
150 g ementálu (nebo sýru na strouhání)
100 g uzeného masa (nebo slaniny)
60 g másla
3 lžice mouky
1 l mléka
1 žloutek
pepř
sůl

Postup

Květák uvaříme v osolené vodě do poloměkka. Okapaný vložíme do máslem vymazané zapékací misky. Polovinu sýra právě tak jako uzeného masa nakrájíme na tenké hranolky a prošpikujeme je květákem. Z másla, mouky a mléka umícháme bešamel. Osolíme, opepříme a přidáme druhou polovinu nastrouhaného sýra. Povaříme, dokud se sýr nerozpustí, a pro zjemnění přidáme jeden žloutek. Prošpikovaný květák, který máme v zapékací misce, polijeme bešamelem, ještě posypeme sýrem a zapečeme.