

Květák v čepičce

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 středně velký květák

1 máslo

2 velce

sůl

1 skleničku polohrubé mouky

4 lžíce Eidamu

4 lžíce mléka

5 dkg šunky

strouhanku

Postup

Uvařený květák, necháme vychladnout. Mezitím utřeme máslo, žloutky, sůl, pak přidáme mouku, Eidam, mléko, sníh. Ohnivzdornou nádobu vymažeme máslem, vysypeme strouhankou a třetinu těsta nalijeme na dno. Pak na růžičky rozebraný květák, posypeme rozsekanou šunkou, zbylé těsto vlijeme na květák, posypeme sýrem a zapečeme 20-30 minut.