

# Květák po římsku

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 květák

olej

3 stroužky česnek

100 g rajčatový protlak

200 g strouhaný sýr

voda

bílý pepř

sůl

## Postup

Na oleji osmažíme utřený česnek v mícháme rajčatový protlak, přidáme květák osolíme opepříme. Mírně podlijeme a dusíme do změknutí. Vše po změknutí hustě posypeme strouhaným sýrem a dáme zapéct do trouby, podáváme s vařenými brambory.