

Zapečený květák s uzeným kolínkem

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g uzeného kolínka

1 květák

4 velké brambory

100 ml smetany

1 vejce

4 lžičky oleje

oregano

sůl

Postup

Brambory i se slupkou omyjeme a rozpůlíme. Květák krátce povaříme a posekáme. Na alobal kápneme olej, na každý kousek alobalu položíme 2-4 dílky brambor, osolíme, posypeme oreganem, navršíme sekaný květák smíchaný s kostkami uzeného. Polijeme smetanou s vejcem, uzavřeme do alobalu a pečeme na plechu asi hodinu. Tento pokrm můžeme připravit předem a pak jen vložit do trouby.