

# KVĚTÁKOVÝ PEKÁČEK

## 10 PORCÍ:

**500 g strouhaný sýr, 12 ks vejce, muškátový oříšek, 400 g šunky nebo šunkového salámu, 3 kelímky kysané smetany, 5 ks květáku, 250 g másla, citronová šťáva, cukr, sůl, petrželka, strouhanka na vysypání a máslo na vymazání**

Očištěný a na růžičky rozebraný květák krátce povaříme v osolené, kapku oslazené a citronem okyselené vodě. Slijeme a necháme okapat. Na nudličky pokrájíme šunku a nastrouháme sýr.

Pekáček vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Růžičky květáku spolu se šunkou dáme do pekáčku (můžeme posypat vegetou – my jsme nepoužili).

Žloutky smícháme se smetanou, strouhaným sýrem a s ušlehaným sněhem z bílků. Trochu osolíme, okořeníme muškátovým oříškem a květák zalijeme. Pokryjeme lupínky másla.

Takto připravený květákový pekáč do červena zapečeme.

Porce ozdobíme nakrájenou kapií a petrželkou. Podáváme s bramborem nebo samostatně.

