



## Gratinovaný květák

Ingredience

malý květák: **1 ks**

rajčata: **3 ks**

sůl

olej

Gratinovací směs:

sýr: **100 g**

bílky: **2 ks**

mléko: **4 PL**

sůl

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zdravé, neuděláte chybu

**V osolené vodě uvaříme květák a rozkrájíme. Rozšleháme bílky s mlékem a solí, a vmícháme do směsi nastrouhaný sýr. Zapékací mísu vymažeme tukem a rozsekaný květák do něj vložíme společně s nakrájenými rajčaty, pokapeme olejem. Naneseme směs rozšlehaných bílků se sýrem a dáme zapéct do předehřáté...**

## Gratinovaný květák - recept

V osolené vodě uvaříme květák a rozkrájíme. Rozšleháme bílky s mlékem a solí, a vmícháme do

směsi nastrouhaný sýr. Zapékací mísu vymažeme tukem a rozsekaný květák do něj vložíme společně s nakrájenými rajčaty, pokapeme olejem. Naneseme směs rozšlehaných bílků se sýrem a dáme zapéct do předehřáté trouby na 180 °C. Povrch ještě ke konci pečení posypeme strouhaným sýrem a zapečeme dozlatova. Podáváme s vařenými brambory.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí