

Zapečený květák s brokolicí

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

1 ks	květák
1/2 ks	brokolice
200 g	máslo
2 balení	podhorský plátkový tvrdý sýr s oky 45%
100 g	hladká mouka
1/2 l	mléko
	sůl
	mletý bílý pepř
trochu	mletý muškátový oříšek



Postup přípravy

Brokolici i květák omyjeme a odstraníme košťály. Rozdělíme na růžičky a dáme vařit do osolené vodě na 13 minut. Poté vodu slijeme a necháme vychladnout. Mezitím si vymastíme zapékač misku kouskem másla a nahrubo nastrouháme sýr. Na hlubší páněv připravíme bešamelovou omáčku: Rozpustíme máslo, vmícháme hladkou mouku a uděláme světlou jíšku. Přilijeme mléko a rozšleháme metličkou dohladka. Povaříme do zhoustnutí. Na závěr ochutíme solí, mletým bílým pepřem a trochou nastrouhaného muškátového oříšku. Uvařenou brokolici a květák přendáme do vymazané zapékač misky, poklademe sýrem a přelijeme bešamelovou omáčkou. Dáme do trouby předehřáté na 200 stupňů Celsia a pečeme asi 15 minut dozlatova. Podáváme například s vařenými brambory.