

Zapékaný květák s bešamelem

Časová náročnost: 45 minut

Zapékaný květák

1 kg	květák
	sůl
	máslo na vymazání pekáčku
	zelená petrželka (na ozdobu)

Bešamelová omáčka

50 g	máslo
50 g	hladká mouka
1/2 l	mléko
	sůl
1 špetka	muškátový oříšek
1 špetka	bílý pepř



Postup přípravy

Květák očistíme od košťálu a listů, omyjeme a dáme ho vařit do osolené vody na asi 8 minut. Mezitím si začneme připravovat bešamelovou omáčku: V hrnci rozejdeme máslo a do něj za stálého míchání přidáváme prosátou hladkou mouku. Vytvoříme světlou jíšku, kterou zředíme mlékem. Rozšleháme dohladka metličkou a za stálého míchání povaříme do zhoustnutí (bude to trvat asi 15 minut). Předvařený květák mezitím vyjmeme z vody, necháme okapat a vychladnout. Poté si jej rozdělíme na větší růžičky, které naskládáme do máslem vymazaného pekáčku. Bešamelovou omáčku ještě dochutíme solí, strouhaným muškátovým oříškem a bílým pepřem a přelijeme ji přes připravený květák. Pekáček vložíme do předem vyhřáté trouby na 200°C, kde necháme zapéct zhruba 15 až 20 minut. Nakonec již jen posypeme nasekanou čerstvou petrželkou a podáváme.