

Ostatní

Zelenina

10 minut Příprava

60 minut Vaření

Nízká Obtížnost



SUROVINY

- ocet balsamico
- olivový olej
- 1 květák
- pepř
- tymián, jedna větší lžice čerstvých lístečků
- nastrouhaný sýr Gran Moravia
- sůl

Tento křupavý zapečený květák obohacený o výraznou chuť balsamica a sýra je skvělý jako hlavní chod spolu s kaší nebo jako ozvláštňení teplých salátů.

Příprava:

Nejprve si květák rozebereme na menší růžičky a troubu předehřejeme na 200°C. Květák dáme do větší mísy, kde se nám bude dobře promíchávat. Zalijeme 4 lžícemi olivového oleje a zhruba stejným množstvím octa, přidáme pepř a tymián. Sůl přidáme pouze malinko. Vše dobře promícháme a přesuneme do zapékačké mísy. Dáme do trouby a pečeme cca 45-50 minut a každých zhruba deset minut promícháme, aby se květák všude rovnoměrně opekl. Po uplynutí času květák pěkně srovnáme v zapékačce a posypeme strouhaným sýrem a ještě zapékáme dozlatova, což trvá cca 10-15 minut. Poté už servírujeme.