

Obalovaný květák pečený v troubě

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Opláchnutý květák rozebereme na růžičky. Růžičky osolíme, nevaříme, budeme je totiž obalovat syrové. Z vajec, mouky, soli a trochy vody vymícháme těstíčko, ve kterém poté růžičky kvěťáku obalíme. Postupně je vyndávejte vidličkou a vkládejte do sáčku naplněného strouhankou. Sáček vždy s každou várkou uzavřeme a protřepeme – květák tak bude ze všech stran rovnoměrně obalený. Všechny obalené kousky kvěťáku poskládáme na plech, který vyložíme pečícím papírem a lehce polijeme olejem. Olejem rovněž lehce potřeme růžičky zvrchu. Pečeme v troubě na 200°C asi 40 minu do zlatova. V polovině pečení obrátíme. Podáváme s vařenými brambory a tatarskou omáčkou.

Ingredience

- **Květák** - 1000 g
- **Vejce** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Strouhanka** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 60 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 25 g
- **Tatarská omáčka 220 ml** - 50 g

