

Zapekaný karfiól so syrom a šunkou

Potrebuje

- - 1 čerstvý karfiól
- - 200 gramov syra tvrdého
- - 200 gramov Karičky
- - 300 gramov šunky
- - 10 ks vajíčok
- - soľ a korenie
- - maslo na vymastenie pekáča
- - strúhanka na vysypanie plechu

Postup

Karfiól rozrežeme na menšie kúsky a predvaríme cca 10 – 15 minút. Zatiaľ vymastíme pekáč maslom a vysypeme strúhankou. V miske rozmiešame Karičku s rozbitými vajíčkami, s nastrúhaným syrom a nadrobno nasekanou šunkou. Uvarený karfiol dáme do pekáča a polejeme pripravenou zmesou, poukladáme ďalšiu vrstvu a znova polejeme zmesou. Takto pripravený karfiol dáme do rúry vyhriatej na cca 200 – 220 stupňov a necháme zapieť cca 30 min.

Podávame s varenými zemiakmi.

Tento recept nám posielal: Jozef z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 1 hodina

porcie: 6