

## Zapečený květák

1 menší květák  
300 ml mléka  
3 vejíčka  
150 g sýra  
Sůl, pepř

Květák očistíme a nakrájíme na růžičky. Povaříme v osolené vodě 5 min, scedíme a necháme vychladnout. Pak jej dáme do zapékací misky a zalijeme mlékem rozmíchaným s vejíčky, solí a pepřem. Dáme do trouby vyhřáté na 200°C. Pečeme asi 30 min, pak poklademe plátky sýra a necháme péct ještě 10-15 min. Po vytažení nakrájíme a podáváme s vařeným bramborem a zeleninovým salátem.

