



Zapečený květák s dušenou šunkou Fitness

Ingredience:

1 ks květák
100g [Dušená šunka Fitness](#)
4 pol. lžíce crème fraiche
½ svazku pažitka
50g sýr Comté (můžeme nahradit Ementálem)
100 g starý chléb
20 g máslo
Muškátový oříšek
50 ml smetana
Sůl
Pepř

Postup:

Růžičky kvěťáku spaříme v osolené vodě a necháme vykapat. Ze smetany a crème fraiche si připravíme zálivku, kterou dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Přidáme půl nasekané pažitky a nastrouhané Comté. Fitness šunku Schneider nakrájíme na nudličky a orestujeme na pánvi společně s růžičkami kvěťáku. Vše dáme do zapékací misky, a posypeme nakrájeným starým chlebem a zapečeme v troubě při 180°C asi 20 min. Před podáváním posypeme zbytkem nasekané pažitky.

