# *Zapečené brambory s květákem a vepřovým masem*

6-8 porcí

## *Ingredience:*

- 750 g brambor (varný typ B)
- 750 g květáku, rozebraného na růžičky
- 5 vajec
- 100 ml mléka
- sůl, pepř
- čerstvé bylinky na ozdobu
- 50-100 g sýra typu čedar nebo gouda
- 1 velká cibule, nadrobno nakrájená
- 300-400 g hotového vepřového masa s bylinkami nebo 400 g mletého vepřového masa
- olivový olej či sádlo na smažení
- máslo na vymazání formy

## *Postup:*

1. Brambory oloupeme a nakrájíme na kusy velké přibližně 2-3 cm. Ve velkém hrnci uvaříme brambory v osolené vodě přibližně 5-10 minut do poloměkka. Poté přidáme i na růžičky rozebraný a omytý květák a vaříme dalších 3-5 minut.
2. Uvařené brambory s květákem slijeme a necháme vypařit nadbytečnou vodu.
3. Mezitím si ve velké pánvi na oleji či sádle osmahneme nakrájenou cibulku do sklovita, přidáme hotové bylinkové maso a necháme společně prohřát. Nebo můžete opéct přibližně 400 g mletého vepřového masa **spolu s cibulkou** a přidat koření podle chuti. Hodí se oregano, šalvěj, saturejka, tymián či bazalka.
4. Zapékací formu si vymažeme máslem, dáme do ní vařené brambory s květákem, pořádně osolíme, opepříme a promícháme.
5. Poté přidáme maso s cibulkou z pánve a znovu promícháme. Do pekáčku přidáme většinu sýra a můžeme opět zamíchat.
6. Do velké mísy rozklepneme vajíčka, přidáme sůl, pepř, mléko a metličkou vyšleháme v jednotnou směs. Touto směsí poté přelijeme brambory v pekáčku a navrch nasypeme zbytek sýru. Nakonec přidáme kousky másla, nebo vršek pokapejte olejem.

7. Pečeme v troubě rozpálené na 180°C přibližně 30-40 minut dozlatova. Ke konci pečení můžete vyzkoušet zapíchnutím nože do středu do pekáčku, jestli je vše propečené. Pokud je vejce stále syrové, pečte dalších 5-10 minut a opět zkontrolujte.
8. Hotové zapečené brambory s květákem a vepřovým masem můžeme dozdobit nasekanými čerstvými bylinkami.