

## VAŘTE S NÁMI

## Květáková roláda

pro šest osob

- 1 menší květák
- 4 vejce
- 90 g nastrouhaného čedaru
- 60 g taveného sýra
- sůl, pepř, muškátový oříšek, lžička hořčice

## Náplň:

- Svazek řeřichy, mouka
- 60 g másla
- 2 dl bílého jogurtu
- 30 g čedaru
- 60 g taveného sýra

Uvařený květák rozmixujeme, přidáme našlehané žloutky a 60 g nastrouhaného čedaru a měkkého sýra, okořeníme muškátovým oříškem, hořčicí, solí a pepřem a vmícháme sněh z bílků. Směs rozprostřeme do pekáče vyloženého pergamenovým papírem a v předehřáté troubě pečeme při 190 °C asi 25 minut až hmota zezlátne.

Řeřichu pokrájíme a na pánvi s rozpuštěným máslem asi tři minuty osmažíme. Přidáme mouku a jogurt a za stálého míchání ještě dvě minuty smažíme. Nakonec přidáme nastrouhaný čedar a měkký sýr a rozpustíme je na pánvi. Upečenou směs vyklopíme na pergamenový papír, necháme uniknout páru a plochu pokryjeme směsí z pánve a opatrně stočíme do rolády. Závitek dáme do pekáče, posypeme zbylým sýrem a necháme ještě pět minut zapéct. Podáváme ihned po upečení nebo i za studena.



# Květák trochu jinak

**K**do by neznal květák, neboli karfiól, který je celoročně dostupnou zeleninou. Odrůda dvouděložných rostlin rodu brukev z čeledi brukvovitých se k nám dostala z oblasti Středomoří. Patří do stejné skupiny jako kapusta, hlávkové zelí, kedlubny nebo brokolice. U květáku se používá zdužnatělé květenství. Je bohatý na vitamíny skupiny B, C, A a minerální látky, jako jsou draslík, vápník a fosfor.

V naší kuchyni ho známe především osmažený v trojobalu nebo vařený a potom zapečený s vejci. Oblíbené jsou i květákové karbanátky, kde maso nahrazuje vařený květák. Voda, ve které se vařil i s kousky odpadlých růžiček, slouží k přípravě květákové polévky.

Květák se jí takřka všude, ale nikde není žádným zvláštním pilířem národní kuchyně. Pro poměrně palčivou chuť za syrova se většinou tepelně upravuje. Na Balkáně se jí vařený, osolený a pokapaný olivovým olejem a citrónovou šťávou. Italové ho vylepšují vejci, strouhaným parmezánem a muškátovým květem, v Německu se podává ve směsi s dušenými houbami a další vařenou zeleninou zalitou smetanovou omáčkou.



FOTO: ARCHIV

Proslulá Magdalena Dobromila Rettigová vedle „obyčejného“ receptu na květákovou polévku má i náročnější recept. Vařený květák zalila na pekáči smetanou s rozmíchanými žloutky a dala zapéct poté, co pekáč obložila vařenými račími ocásky, chřestem a mladými čerstvými smrží. Humorista Achille Gregor ve své knize Muž v zástěře doporučuje květákový pudink. Uvařený květák rozdělený na růžičky smíchal s vařeným zeleným hráškem. Nakrájel dvě housky, namočil je v mlé-

ce a rozmačkal. Přidal k nim tři žloutky, 50 g másla, lžici strouhaného sýra a z bílků ušlehaný sněh. Vše promíchal na lehké těstíčko. Do vymaštěné a strouhankou vysypané pudinkové formy střídavě dával květák a vrstvu těstíčka tak, aby skončil těstíčkem. Uzavřel a 45 minut vařil v páře. Potom vyklopil, polil rozpuštěným máslem a podával teplé. Uměl udělat i květák se slaninou, se šunkou, mletým masem a rajčaty.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

## INZERCE

Národní divadlo  
ČINOHRA

Václav Havel

## Pokoušení

PODOBY SOUČASNÉHO DRAMATU

Režie / Stage director: Charles Marowitz

Hrají / Cast: David Matásek, Ladislav Mrkvička,

František Němec, Martina Válková, Vladislav Beneš,

Jana Janěková ml., Eva Salzmannová, Vladimír Javorský,

Oldřich Vlček, Věra Galatíková / Kateřina Burianová

a další

„Malý český  
Faust“

Národní divadlo  
zaše  
hoří

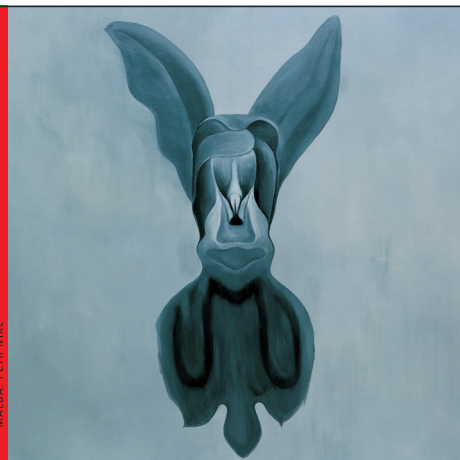
Premiéra 13. a 14. května 2004  
ve Stavovském divadle

Premiere on May 13 and 14, 2004

in the Estates Theatre

www.narodni-divadlo.cz

NOVÉ ZPŘÍSTUPNĚNÍ ARCHIV ND



MALBA: PETR NIKL

IN-00405/E