

# Květákovo sýrové suflé se sýrem Lipánek

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Květákovo sýrové suflé je slanou variantou sladkého suflé, kterou si jistě zamilujete úplně stejně. Lipánek ho navíc obohatil svým sýrem.



## Ingredience

- 160 g plátkového sýru Lipánek
- 50 g Jihočeského másla + na vymazání formičky
- 50 g hladké mouky
- 450 g plnotučného Jihočeského mléka
- sůl
- 1 lžice dijonské hořčice
- pepř
- 1/2 hlavičky květáku
- pár kapek citronové šťávy
- 7 vaječných bílků
- 2 formičky na suflé
- strouhanka na vysypání formičky

## Návod na přípravu:

V osolené vroucí vodě uvaříme květák domékka. Na pánvi rozeňjeme Jihočeské máslo, orestujeme mouku a přilijeme plnotučné Jihočeské mléko. Přidáme květák a společně chvíli povaříme. Po uvaření rozmixujeme a přecedíme. Přidáme hořčici a sýr Lipánek. Z bílků a citronové šťávy ušleháme hustý sníh. Dochutíme solí a pepřem. Smícháme se sýrovou omáčkou a vlijeme do formiček vymazaných Jihočeským máslem a vysypaných strouhankou. Pečeme v předehřáté troubě při 200 °C cca 10 minut.