Květákový koláč

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 ks	malý květák
1 ks	cibule
7 ks	vejce
2 stroužky	česnek
1 hrnek	polohrubá mouka (pro ještě zdravější variantu můžeme nahradit celozrnnou)
1 hrnek	strouhaný tvrdý sýr
1 ks	prášek do pečiva
1 lžíce	olej (opět pro zdravější verzi doporučujeme olivový nebo kokosový)
	sůl
	pepř

Postup přípravy

Nejprve si očistíme květák a rozebereme jej na jednotlivé růžičky. Ty uvaříme do poloměkka. Jakmile vychladnou, pokrájíme na drobné kousky a prozatím odložíme stranou. Na pánvi rozpálíme olej a dozlatova na něm osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli. Prolisujeme česnek a přidáme k cibuli. Promícháme a necháme vychladnout. Mezitím si ve větší míse rozšleháme vajíčka, přidáme mouku, prášek do pečiva a sýr. Nakonec vmícháme květák. Promícháme, dochutíme solí a pepřem a vlijeme do formy vymazané trochou oleje. Vložíme do trouby rozehřáté na 180°C a pečeme zhruba 45 minut, dokud povrch nezačne zlátnout. Hotový květákový koláč můžeme ihned podávat.