**Grilovaný česnekový květák se sýrovou omáčkou**

10 porcí

Květák 1300 g

Sýr cihla 400 g

Smetana na vaření

Olej, česnek, sůl, hladká mouka, muškátový oříšek, bazalka, petrželka, drcený kmín, máslo

Květák rozdělíme na růžičky a uvaříme v osolené vodě s drceným kmínem na skus. Vodu slijeme a nevyléváme.

Olej smícháme s prolisovaným česnekem, bazalkou a petrželkou. V této směsi necháme květák alespoň půl až hodinu marinovat. Po této době naložený květák grilujeme v rozehřáté troubě.

Rozpustíme máslo, vmícháme mouku, osmahneme a zamícháme. Zalijeme hrnkem květákového vývaru a smetanou na vaření, přidáme nastrouhaný sýr. Podle chuti můžeme přidat i tavený sýr. Povaříme 10 minut. Ochutíme muškátovým oříškem a solí. Růžičky květáku rozdělíme na talíře a přelijeme sýrovou omáčkou.

Podáváme s vařeným bramborem.

