

Brokolicový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brokolice 1 ks
- vejce 4 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- vegeta 1.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omytou brokolici rozkrájíme na menší kousky, osolíme a v hrnci s vodou vaříme přibližně 20 minut. Jakmile mírně vychladne, rozkrájíme ji na ještě menší kousky a vložíme do zapékačích nádob, ve které ji rozmačkáme vidličkou.

V hrníčku rozšleháme vejce s vegetou, solí a pepřem a směs vlijeme na brokolici. Dáme do trouby zapéct zhruba na 25 minut.

Poznámka:

Jestli chceš recept vylepšit, můžeš ještě přidat 1-2 nožičky libových párků.