

# Brokolicové srdce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- těsto listové 1 balení
- slanina anglická 200 g
- brokolice 300 g
- vejce 2 ks
- olej olivový 1 ks
- sýr strouhaný 100 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Těsto rozválíme a pak vytvarujeme do podoby srdce. Na pekáčku osmahneme anglickou slaninu (pokud použijeme šunku, jen ji nakrájíme), přidáme na páře uvařenou brokolici a přimícháme rozklepnutá vejce.

Tuto brokolicovou míchanici rozložíme na těsto, pokapeme olivovým olejem a dáme zapéct do trouby. Těsně před dokončením posypeme sýrem a ještě dopečeme dorůžova.