

Lahodná zapečená brokolice

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- brokolice 1 ks
- šunka 200 g
- velká cibule 1 ks
- niva 120 g
- brambory 400 g
- vejce 2 ks
- mléko 200 ml
- sůl, pepř 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Nejdříve si oškrábeme brambory a nakrájíme na kolečka. Dáme je do hrnce s osolenou vodou a vaříme, abychom je trochu předvařili. Nyní si rozkrájíme brokolici a dáme ji uvařit do osolené vody. Na pánvi si zpěníme cibuli. Nastrouháme nivu a nakrájíme na malé kostičky šunku. Připravíme si zapékací mísu, kterou lehce vymažeme. Připravené suroviny začneme skládat do pekáče. Nejdříve vyskládáme brambory, trochu je osolíme a opepříme, na ně poskládáme brokolici. Na brokolici dáme cibuli a rozdrobíme nivu. Opakujeme do té doby, dokud máme suroviny. Vyložený pekáč zalijeme zálivkou, kterou jsme si připravili z mléka a vajíček. Dáme péci asi na 25 minut při teplotě 200 °C. Zapečenou brokolici servírujeme nakrájenou na kostky.

