

Brokolicová sekaná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- česnek 3 stroužek
- strouhanka 1 ks
- vejce 1 ks
- majoránka 1 ks
- brokolice 1 ks
- sekaná 500 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brokolici rozdělíme na růžičky a dobře opereme. Košťál oloupeme, stonky odkrojíme a povaříme nejdřív tuhé části košťálu a po 10 minutách přidáme jednotlivé růžičky brokolice.

Krátce povaříme a po vychladnutí pokrájíme na kostičky. Část růžiček odložíme stranou, ostatní smícháme s rozmraženou drůbeží sekanou. Přidáme strouhanku, vejce a majoránku a vytvoříme šišku. Dáme péct ve vyhřáté troubě, při pečení sekanou občas podlijeme vývarem. Pečeme asi 1 hodinu. Podáváme s bramborovou kaší.