

Brokolice se smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brokolice 1 ks
- těstoviny 1 balení
- smetana zakysaná 250 ml
- niva 200 g
- česnek 2 stroužek
- koření provensálské 1 ks
- tuk na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Růžičky brokolice vaříme doměkka, těstoviny (vrtula) uvaříme podle návodu na obalu. Brokolici rozmačkáme vidličkou a ve vymazané zapékačí formě ji promícháme s těstovinami. Nastrouháme nivu a smícháme ji se zakysanou smetanou, prolisovaným česnekem a kořením. Tuto směs smícháme s uvařenými těstovinami a brokolicí a necháme zapéct v troubě dozlatova asi 20 minut.