

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: Snadné

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.