

Velikonoční brokolicová nádivka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- menší brokolice 1 ks
- uzené tofu 1 balení
- starší grahamové rohlíky 5 ks
- černé pivo 200 ml
- muškátový oříšek 1 špetka
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- petrželky 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky a tofu nakrájíme na kostky a necháme máčet v pivě. Brokolici rozebereme na malé růžičky, uvaříme v páře a nahrubo nasekáme.

K rohlíkům a tofu přidáme sůl, pepř, muškátový oříšek, petrželku a brokolici. Nakonec přilijeme vejce a promícháme. Hmotu vlijeme do zapékací formy a pečeme 40 minut při 180 °C. Hotové krájíme na plátky.