

Brokolice zapečená v sýrovém těstě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- mléko 250 ml
- máslo 1 lžíce
- mouka hladká 1 lžíce
- vejce 3 ks
- sýr 3 lžíce
- brokolice 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Brokolici krátce povaříme do poloměkka, rozebereme ji na růžičky a poklademe do vymazané a strouhankou vysypané zapékací misky. Z másla a hladké mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji mlékem a kaši povaříme. Do vychladlé kaše vmícháme žloutky, nastrouhaný sýr a osolíme. Nakonec vmícháme pevně ušlehaný sníh z bílků. Směs zalijeme připravenou brokolici a v předehřáté troubě pečeme dorůžova. Pokrm podáváme s bramborovou kaší nebo vařenými brambory a zeleninovou oblohou.