

Brokolicový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brokolice uvařená 1 ks
- Uzeniny 1 ks
- Sýr Niva 1 ks
- Vejce 2 ks
- Polohrubá mouka 1 šálek
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Mléko 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvařenou brokolici nasekám na kousky, dám do misky a přidám nakrájenou uzeninu (může být i uzené maso), nastrouhaný sýr, mouku s práškem do pečiva, vejce a dle potřeby mléko. Rozmíchám a přendám do vymazaného pekáčku nebo zapékací misky. Peču, až se nahoře utvoří pěkná kůrka. Podávám s brambory a zeleninovým salátem. Mě nejvíce chutná, až je studený, pěkně se nakrájí na plátky a jím ho samotný, bez přílohy, jen se zeleninou.