

Zapečené šunkové gnochi s brokolicí a sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brokolice 1 ks
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 ks
- Bílý jogurt 250 g
- Strouhaný eidam 1 hrst
- Šunkové gnochi 150 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bahamy

Počet porcí: 4

Postup:

Gnochi uvaříme v osolené vodě al dente (cca 15min.), vodu slijeme. Brokolici rozebereme na růžičky a uvaříme v páře. Jogurt smícháme s vejcem, osolíme. Gnochi smícháme s brokolicí, promícháme se

směsí jogurtu a vejce. Přendáme do zapékací misky, posypeme eidamem. Pečeme asi na 220°C 30 - 40min. Ke konci pečení odkryjeme.