

Brokolice se sýrem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brokolice 1 ks
- tuk na vymazání formy 1 ks
- vejce 2 ks
- mléko 250 ml
- tvrdý tučný sýr 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brokolici očistíme, opláchneme pod vodou, odkrojíme stonek, nakrájíme na růžičky a vložíme do vařící osolené vody. Pokud máme pařák, můžeme ji uvařit na něm. Když je brokolice měkká, oloupeme stonek. Rozebereme ji na menší růžičky. Sýr nastrouháme.

Zapékací misku vymažeme olejem nebo tukem a vložíme do ní růžičky brokolice.

V mléce rozšleháme vejce a polovinu nastrouhaného sýra. Touto směsí zalijeme brokolici v zapékací misce. Pak ji posypeme zbytkem strouhaného sýra.

Misku vložíme do předehřáté trouby a zapékáme dozlatova.