

Brokolice se sýrovou omáčkou II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Jana.Havlickova



Suroviny

Porce: 4

- Brokolice 1 ks
- Smetana ke šlehání 2 dl
- Strouhaný tvrdý sýr 150 g
- Sůl 1 lžička
- Šafrán 1 lžička
- Mletý muškátový květ 1 lžička
- Bílé víno 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici omyjeme, rozděláme na růžičky a v osolené vodě uvaříme doměkka. Potom ji scedíme a necháme okapat. Smetanu povaříme na mírném ohni, přidáme nastrouhaný sýr a mícháme, odkud se sýr nerozpustí. Dochutíme solí, šafránem, muškátovým květem a nakonec vínem. Uvařenou brokolici podáváme přelitou sýrovou omáčkou.

Poznámka:

Jako přílohu podáváme různě upravené brambory.