

Brokolice jako mozeček

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brokolice 250 g
- máslo 1 lžíce
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- vejce 2 ks
- petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici očistíme a namočíme do slané vody. V kastrolu rozehřejeme máslo a na něm osmahneme nakrájenou cibuli. Brokolici nakrájíme nadrobno, vložíme na cibulku, podlijeme horkou vodou, osolíme, opepříme a dusíme doměkka. Měkkou a vydušenou brokolici zalijeme rozšlehanými vejci, promícháme a necháme vejce srazit. Hotové sypeme sekanou petrželkou.

Poznámka:

Příloha: brambory, chléb, zeleninový salát..

Mozeček dělala vždy jen s kvěťákem ale tohle je taky super když se k tomu dá rajčatový salátek nemá to chybu☐