

Brokolice zapečená se sýrem a šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Větší brokolice 1 ks
- Šunka 200 g
- Sýr Gran Moravia 200 g
- Vejce 1 ks
- Smetana na vaření 500 ml
- Máslo na vymazání formy 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brokolici rozdělte na růžičky a povařte v osolené vodě do poloměkka. Scedte ji a nechte ji okapat.
2. Šunku nakrájejte na nudličky a sýr nahrubo nastrouhejte. Vychladnou brokolici vyložte dno zapékací mísy vymazané máslem a vytřené česnekem, osolte, opepřete, posypte šunkou a polovinou dávky sýra.
3. Ve smetaně rozšlehejte vejce, trochu je osolte a zalijte směs v pekáčku. Dejte do trouby vyhřáté na 180°C a zapečte doměkka a dozlatova (20 minut), posypte zbylým sýrem a pečte ještě asi 10 minut. Podávejte s bramborami a rajským salátem.

