

Brokolicový nákyp s nivou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- větší brokolice 1 ks
- vejce 5 ks
- sýr niva 200 g
- šunka 200 g
- větší brokolice 1 ks
- vejce 5 ks
- niva 200 g
- šunka 200 g
- větší brokolice 1 ks
- vejce 5 ks
- niva 200 g
- šunka 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici nakrájíme na menší kousky necháme vařit 10-15min - nejlépe v páře, zachová si tak svou chuť. Mezitím rozklepneme vajíčka a v misce je smícháme s nastrohaným sýrem a šunkou.

Když je brokolice měkká podle našich představ, vložíme ji do vymazané zapékací misky a přelijeme připravenou směsí. Necháme cca 10min zapéct.

