

Brokolice s brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- eidam 150 g
- cibule 1 ks
- sůl 1 ks
- brambory 8 ks
- brokolice 500 g
- mražená zelenina 1 balíček
- **podle potřeby**
- olej na potřeni 1 ks
- **těstíčko**
- sůl 1 ks
- mléko 8 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- vejce 4 ks
- hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory uvaříme do poloměkka, oloupeme a nakrájíme na kolečka. Brokolici rozebereme na růžičky a uvaříme v osolené vodě doměkka. Mraženou zeleninu (mrkev, hrášek, pórek - případně i se žampiony) orestujeme na rozehřátém oleji. Sýr nastroháme nahrubo. Cibuli oloupeme, přepůlíme a nakrájíme na půlkolečka.

Dno i stěny zapékací mísy potřeme olejem. Na dno dáme polovinu cibule, vrstvu brambor a mírně je osolíme. Pak přijde vrstva brokolice a polovina orestované zeleniny. Opět mírně posolené brambory, zbytek brokolice i zeleniny. Poslední vrstva bude z brambor proložených cibulí.

Vejce rozmícháme s mlékem, moukou, špetkou pepře a podle chuti osolíme. Těstíčkem prolijeme

brokolicové brambory, mísu přikryjeme a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme 20 minut na 180 - 200 °C. Pak mísu vyndáme a pokrm posypeme sýrem. Opět přiklopíme a 10 minut pečeme. Pak sundáme víko a dopékáme již jen 5 minut, aby nám sýr "chytil" kůrčičku.

Brokolici s brambory podáváme teplou a můžeme ji doplnit čerstvou zeleninou nebo jen sterilovanou okurkou.