

Brokolicový nákyp

Potrebuje

- - 300 g lístkového cesta
- - 500 g brokolice
- - 150 g kyslej smotany
- - 1 jemný tvaroh
- - 1 tavený syr Karička v črievku
- - 100 g nastrúhaného eidamu alebo ementálu
- - 2 až 3 vajcia
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Brokolicu rozdelíme na menšie ružičky a asi 3 minúty povaríme v osolenej vode. V miske zmiešame tvaroh, tavený syr, kyslú smotanu, vajcia a dve tretiny postrúhaného syra. Osolíme, okoreníme a vmiešame ružičky brokolice. Koláčovú formu potrieme tukom. Lístkové cesto vyvalkáme a vyložíme ním formu, pričom prstmi vytvoríme okraj vysoký 3 centimetre. Na cesto navrstvíme brokolicovú plnku a posypeme zvyšným syrom. Koláč pečieme v rúre rozohriatej na 180 stupňov Celzia 45 minút.

Tento recept nám posielal: Marián z Bardejova

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 5 porcií