

Zapekaná brokolica s artičokami

Potrebuje

- - 1 ks brokolica čerstvá
- - 1 ks sterilizované artičoky v slanom náleve 240 g
- - 1 kelímok smotana na varenie
- - 2 dl mlieko
- - 150 g tvrdý syr strúhaný Tehla Karička
- - 2 vajcia
- - 1 ČL Solamyl Dr. Oetker
- - trocha múka polohrubá na vysypanie formy
- - olivový olej na potretie zapekacej misy
- - podľa chuti soľ morská
- - podľa chuti bylinkové korenie
- - podľa chuti čierne korenie

Postup

Brokolicu jemne osolíme a krátko naparíme. Zapekaciu formu potrieme olivovým olejom a vysypeme trochou múky. Uložíme do nej naparenú brokolicu a sterilizované artičoky, ktoré podelíme na menšie kúsky. V mise metličkou rozšľaháme smotanu na varenie a mlieko s vajčkami a Solamylom, pridáme nastrúhaný syr Tehla Karička, bylinkové korenie, osolíme, okoreníme čiernym korením, premiešame a vylejeme na pripravenú zeleninovú zmes. Rúru vyhrejeme na 180 stupňov a pečieme asi 20 minút. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Ivana zo Žiliny

náročnosť: stredná

čas: 45

porcie: 4