

Zapekaná brokolica so syrovou omáčkou

Potrebuje

- - 500 g brokolice
- - 5 vajec
- - Morská soľ
- - Čierne mleté korenie
- - 1 ks Karička črievko
- - 100 g obľúbeného plesnivého syra (s modrou plesňou)
- - 3-5 PL kyslej smotany, alebo kvalitného plnotučného bieleho jogurtu
- - 2 uvarené dolné kuracie štvrte

Postup

Brokolicu krátko povaríme v posolenej vriacej vode. Po uvarení scedíme a spolu s vareným kuracím mäsom nakrájame na menšie časti. Vložíme do zapekacej misy.

Vajcia dôkladne vymiešame s 1-2 PL kyslej smotany, koreninami a zalejeme brokolicu s kuracím mäsom. Zapekáme v predhriatej rúre pri teplote 180 stupňov dozlatista.

Kyslú smotanu vymiešame s Karička črievkom a nadrobno nakrájaným, alebo strúhaným plesnivým syrom. Zapekanú brokolicu po upečení podávame so syrovou omáčkou.

Tento recept nám posielala: Zuzana z Čierneho Balogu

náročnosť: stredná

čas: 40 minút

porcie: 4 - 6

bezpečkový recept: Áno