

# Brokolica zapečená so šunkou

## Potrebuje

- - 600 g očistenej brokolice
- - 300 g zemiakov uvarených v šupke
- - 250 g šunka
- - 200 g Karička črievka
- - 200 g smotana 33%
- - 200 g tvrdý syr
- - 4 ks vajíčka
- - soľ a mleté čierne korenie
- - 2 PL múka polohrubá

## Postup

Očistené ružičky brokolice hodíme na 1-2 minúty do vriacej vody. Potom ich zlejeme a necháme odkvapkať. Misu na zapekanie vymastíme maslom a rozložíme v nej zemiaky nakrájané na kolieska, na tie poukladáme brokolicu a na to šunku nakrájanú na hrubšie plátky.

Smotanu rozmiešame s vajíčkami, múkou, strúhaným syrom, Karička črievkom, okoreníme a osolíme. Zmes nalejeme na brokolicu a vložíme do predhriatej rúry na 180 °C. Pečieme 45 minút najprv zakryté alobalom a po 20 minútach odokryté.

---

Tento recept nám posielal: Milan z Dargova  
náročnosť: stredná  
čas: 60 minút  
porcie: 4