

Brokolicová torta

Potrebuje

- - 1 ks brokolica
- - 1 ks biely jogurt
- - 3 trojuholníky Karičky
- - 4 ks vajcia
- - korenie
- - soľ
- - strúhaný syr
- - na posypanie
- - slanina/ kuracie mäso / šunka

Postup

Postup prípravy:

1) Brokolicu uvaríme v osolenej vode. Vyberieme, nakrájame na menšie časti a necháme mierne vychladnúť.

2) Pridáme jogurt, rozmiešané vajička, Karičku, nakrájanú slaninu, soľ, korenie a premiešame. Navrstvíme do zapekacej misky, ktorú sme vystlali papierom na pečenie. Pečieme vo vopred vyhriatej rúre pri teplote 200 stupňov cca 15 minút.

3) Tesne pred koncom posypeme strúhaným syrom .

4) Miesto slaniny môžete pridať orestované kuracie mäso alebo šunku, ktoré nakrájame na malé kocky.

Tento recept nám posielal: Vladimír z Práznoviec

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 6