



Zapiekanka brokułowa z serem

Autor: Malinka78

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Brokuła umyj, podziel na różyczki, przełóż do garnka, zalej zimną wodą i gotuj w osolonej wodzie przez 5 minut od zagotowania wody. Wyjmij, odsącz na sitku. Cebulę pokrój w piórka i podsmaż na maśle na małym ogniu aż się zeszkli. Przestudź.

Krok 2

W miseczce wymieszaj mleko, jajko i mąkę na gładki płyn, dodaj szczyptę soli i pieprzu oraz bardzo drobno pokrojony czosnek. Wymieszaj z wystudzoną cebulą.

Krok 3

Rozgrzej piekarnik do 180°C. Do żaroodpornego naczynia przełóż różyczki brokuła, polej białym sosem i posyp z wierzchu serem. Wstaw do piekarnika i piecz przez ok 15 do 20 minut aż ser się rozpuści i wyraźnie zarumieni. Gotową zapiekankę podawaj od razu, gdy jest jeszcze ciepła.

Wskazówki

Zamiast brokuła można wykorzystać kalafior lub jednocześnie zapiec kalafior z brokułem.

Składniki:

1 duży świeży brokuł,

1 duża biała cebula,

1 ząbek czosnku,

100 g sera mozzarella Mlekpól,

150 ml mleka Łaciate,

1 łyżka masła Łaciate,

1 łyżka mąki pszennej,

1 duże jajko,

sól, pieprz do smaku