

Brokolice s vaječno-citrónovou omáčkou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1218 kalorií , **11 g** cukrů , **110 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/brokolice-s-vajecno-citronovou-omackou>

Příprava

Brokolici dáme povařit do mírně osolené vroucí vody, aby byla měkká. Když je brokolice měkká, vyjmeme ji, necháme vychladnout, poté ji rozebereme na menší díly. Vejce si smícháme s 1 lžící nastrohané citrónové kůry a 2 lžícemi citrónové šťávy. V hrnci si rozpustíme máslo, přidáme vejce s citrónovou kůrou a šťávou a necháme vejce srazit. Brokolici při podávání přeléváme touto omáčkou.

Ingredience

- ✓ 500 g brokolice
- ✓ 4 ks vajec
- ✓ 100 g másla
- ✓ 1 ks citrónu
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Něco extra, Rodina, Hlavní chod