

Brokolice zapečená s eidamem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

2070 kalorií , **10 g** cukrů , **93 g** tuků , **121 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/brokolice-zapecena-s-eidamem>

Příprava

Dáme vařit brambory ve slupce a mezitím omyjeme brokolici a rozdělíme na růžičky. Šunku a eidam nakrájíme na silnější proužky, cibuli nakrájíme na kolečka a osmahneme na oleji dozlatova. Do olejem vymazané hlubší zapékací misky naklademe vrstvu na kolečka nakrájených brambor, vrstvu brokolice, vrstvu šunkových proužků a eidamu a dozlatova osmahnuté cibulky ochucené majoránkou. Poslední vrstvu vytvoříme opět z brambor, vše zalijeme zakysanou smetanou promíchanou s vejci, rozetřeným česnekem a solí. Takto připravený pokrm dáme zapéct cca na 30 minut do trouby vyhřáté na 180°C. Před servírováním posypeme nakrájenou pažitkou.

Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 400 g brokolice
- ✓ 6 slepičích vajec
- ✓ 100 g šunky
- ✓ 100 g eidamu
- ✓ 3-4 cibule
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 svazek pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Štíhlá slečna, Hlavní chod

