

# Zapékaná brokolice s brambory



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

**1053** kalorií , **0 g** cukrů , **55 g** tuků , **18 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zapekana-brokolice-s-brambory>

## Příprava

Brambory oloupeme a vaříme v osolené vroucí vodě 15 minut, dokud se neprovaří. Mezitím brokolici zbavíme spodní části a rozřežeme na jednotlivé košťály (hlavičky), které dáme vařit také do osolené vody. Vaříme 5 minut, dokud hlavičky nezměknou. Brambory necháme dobře okapat, přidáme olej, máslo, mléko a důkladně je rozmačkáme. Přidáme 250 g nastrohaného sýru, rozetřený česnek, majoránku, sůl, pepř s vše promícháme. Nakonec přidáme okapané hlavičky brokolice a opatrně směs promícháme, aby se nám hlavičky nerozpadly. Takto vzniklou kaši dáme do zapékací mísy, posypeme zbylým nastrohaným sýrem a dáme zapéct na 40 minut do předehřáté trouby na 180 °C. Podáváme horké.

## Ingredience

- ✓ 700 g brambor
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 50 ml mléka
- ✓ 300 g tvrdého sýru
- ✓ 1 lžička sušené majoránky
- ✓ 50 g másla
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 1 brokolice
- ✓ pepř
- ✓ sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Vegetarián, Hlavní chod