

Zapekaná brokolica s artiškami

Potrebuje

- - 1 ks brokolica
šerstvá
- - 1 ks
sterilizované
artišky v slanom
náleve 240 g
- - 1 kelímok
smotana na varenie
- - 2 dl mlieko
- - 150 g tvrdý syr
strúhaný Tehla
Kariška
- - 2 vajcia
- - 1 L Solamyl Dr.
Oetker
- - trocha múka
polohrubá na
vysypanie formy
- - olivový olej na
potretie zapekacej
misy
- - podľa chuti soľ
morská
- - podľa chuti
bylinkové korenie
- - podľa chuti
šierne korenie

Postup

Brokolicu jemne osolíme a krátko naparíme. Zapekaciu formu potrieme olivovým olejom a vysypeme trochou múky. Uložíme do nej naparenú brokolicu a sterilizované artišky, ktoré podelíme na menšie kúsky. V mise metličkou rozšľaháme smotanu na varenie a mlieko s vajčkami a Solamylom, pridáme nastrúhaný syr Tehla Kariška, bylinkové korenie, osolíme, okoreníme šiernym korením, premiešame a vylejeme na pripravenú zeleninovú zmes. Rúru vyhrejeme na 180 stupňov a pečieme asi 20 minút. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Ivana zo Žiliny
národnosť: stredná
čas: 45
porcie: 4