

Zapiekanka chlebowa



KASIA PICHCI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zapiekanka:

brokuł	0.5 sztuki
marchewka	1 sztuka
szynka	150 gramów
papryka zielona	0.5 sztuki
papryka czerwona	0.5 sztuki
papryka żółta	0.5 sztuki
koperek	3 cm
szczypiorek	3 cm
pietruszka	3 cm
bułka pełnoziarnista	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
jajka	4 sztuki
śmietana 12%	3 łyżki
mąka	3 łyżki
ser mozzarella	2 garście
sól	1 szczypta
pieprz	2 szczypty
czubrica zielona	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę, paprykę, marchew kroimy w kostkę. Marchew gotujemy, a resztę odstawiamy na bok. Brokuły dzielimy na różyczki i wrzucamy do gotującej się lekko osolonej wody. Gotujemy około 4 minuty następnie wyjmujemy i studzimy.

Bułki lub chleb kroimy w kostkę. Do miski wbijamy jajka dodajemy przyprawy oraz posiekanym czosnek. Wszystko dokładnie mieszamy.

Na koniec dodajemy śmietanę, mąkę i ponownie miksujemy. Do masy jajecznej dodajemy koperek, pietruszkę, szczypiorek posiekany oraz przygotowane wcześniej składniki no i ser (jeśli nie mamy można pominąć). Całość delikatnie mieszamy i przelewamy do foremki wyłożonej papierem do pieczenia.

Pieczemy około 50-60 minut w 180 st.

SMACZNEGO