

# Zapiekanka z brokułami

**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

<b>brokuł</b>	1
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>mleko</b>	1 szklanka
<b>cebula biała</b>	1
<b>majonez tradycyjny</b>	1/2 szklanki
<b>jajko</b>	2

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte brokuły ugotować ale nie do miękkości (lekko twarde) w osolonej wodzie. Na patelni rozpuścić masło następnie dodać mąkę, sól, pieprz i całość zagotować. Wlać mleko i cały czas mieszać aż powstanie jednolity sos. Odstawić z ognia i dodać pokrojoną drobno cebulę, majonez oraz wcześniej rozbełtane jajka. Ułożyć brokuły w naczyniu żaroodpornym i połączyć przygotowaną masą. Zapiekać ok. 30 minut w temp. 180 stopni.