

Brokuły z twarogiem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuły	1 kg
twarożek	25 dag
masło	2-3 łyżki
ser żółty	15 dag
śmietana	200 ml
jajko	3 szt
mąka	8 łyżki
olej	1 łyżka
śmietana	0,5 szklanki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	0,5 łyżeczki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
zielenina	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte brokuły podzielić na mniejsze różyczki, włożyć do miseczki. Dodać olej, pokruszony twaróg, śmietanę, rozkłócone jajka, 4 łyżki mąki i gałkę muskatołową. Wszystko dokładnie wymieszać. Doprawić solą i pieprzem. Masę przełożyć do naczynia żaroodpornego wysmarowanego olejem. Na wyłożoną masę zetrzeć żółty ser. Wstawić dobrze nagrzanego piekarnika na ok 45 min.

Sos: W małym rondlu roztopić masło, dodać 4 łyżki mąki i wymieszać na jednolitą masę, dodać śmietanę i ciągle mieszając chwile gotować. Doprawić solą i pieprzem. Gotową zapiekankę zalać sosem i posypać zieleniną.