

Brokuły z serem



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	4 szt
sól	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
brokuły	75 dag
pomidory	4 szt
oregano	szczypta
ementaler	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja ugotować, obrać i przekroić na pół. Doprawić solą i papryką. Brokuły podzielić na większe kawałki i zagotować w 1 litrze solonej wody. Gotować około 15 minut. Następnie osączyć i wyłożyć w żaroodpornej formie. Pomidory pokroić na połówki i ułożyć przy brokułach. Całość posypać pieprzem i oregano. Na brokułach ułożyć plasterki sera. Zapiekać aż ser się roztopi. Przybrać połówkami jaj.