

serowe brokuły



BORYS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser pleśniowy	100 SZT
mozzarella	100 SZT
mleko	250 ml
Zioła prowansalskie suszone Prymat	DO SMAKU
sól	DO SMAKU
pieprz	DO SMAKU
brokuły	750 g
ser gouda	100 SZT
ser żółty	100 (ostry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuły gotujemy ok.5min.w osolonej wodzie.Przesączamy. Sery ścieramy na tarce lub drobno kroimy, mieszamy z mlekiem i przyprawiamy. Podgrzewamy aż do utworzenia się sosu.Brokuły dajemy do żaroodpornego naczynia zalewamy sosem i zapiekamy 10-15min.