

Brokoli sa sirom i jajima



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brokolija
- **1** limun
- **1,5 dl** maslinovog ulja
- **300 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **3** jajeta
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** soli

Priprema

Brokoli oprati pod mlazom vode, odvojiti cvetice, staviti u dublju posudu i naliti vodom. Posudu staviti na vatru, dodati sok od limuna, suve zacine, so i 2 kašike ulja. Poklopiti i pustiti da vri 5 minuta. Pripremiti posudu u kojoj ce se brokoli peci i podmazati je.

Brokoli vaditi rešetkastom kašikom i reati u pripremljenu posudu.

Preliti brokoli sa polovinom ulja i ako je potrebno posoliti po vašem ukusu. Umutiti jaja, dodati Moja kravica sitan sir, preostalo ulje i preliter preko brokolija.

Zagrejati rernu na 220 C i zapeci dvadesetak minuta, dok dobije lepu zlatno-žutu koricu. Služiti toplo uz salatu od krastavca prelivenih jogurtom Moja kravica.

Savet