

Zapečeni brokoli sa boranijom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** šargarepe
- **1**celer
- **1**paškanat
- **1** strukpraziluka
- **200** gbrokolija
- **400** gboranije
- **maloulja**
- **1** kašikazacinskog bilja
- **malobibera**
- **malosoli**
- **malomiroije**
- **maloperšuna**
- **2** paracetapileceg mesa
- **1**paradajz

Za preliv:

- **2**jajeta
- **2** dlmleka
- **malosoli**
- **maloperšunovog lista**

Priprema

Na ulju propržiti seckan praziluk, dok ne dobije zlatno-žutu boju. Dodati meso, iseckano povrce i sve zajedno dinstati uz dodatak vode 15 minuta. Dodati zacine.

Meso odvojiti od kostiju i kožice. Sve zajedno preruciti u vatrostalnu ciniju. Umutiti jaja, dodati mleko i preliti povrce. Staviti malo peršunovog lista. Peci na 200 C, 45 minuta.

Savet