

Zelene brokoli kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kukuruznog brašna
- **200 g** belog brašna
- 2 jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** brokolija
- **1 dl** ulja
- **1 dl** mleka
- **100 g** kravljeg sira
- **100 g** susama
- soli po ukusu

Priprema

Brokoli dobro oprati i kratko blanširati u ključaloj vodi, zatim ga ocediti i sitno iseckati. Penasto umutiti jaja i so, pa postepeno dodavati ulje, mleko, kukuruzno brašno, belo brašno, pecivo, izmrvljeni sir i brokoli. Sve dobro promešati da se lepo sjedini i sipati u podmazani pleh i posuti susamom. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci pitu dok ne porumeni.

Savet