

Brokoli iz rerne



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g brokolija
- 200 g krompira
- 1 manja šargarepa
- 100 g dimnjene slanine
- so
- suvi biljni zacin
- 50 g putera
- 3 jajeta
- 100 g kisele pavlake
- 100 g ementalera
- so

Priprema

Krompir ocistiti, naseci na kocke, pa staviti u posudu u kojoj ce se peci. Dodati na cvetove iskidan brokoli, na kockice isecenu slaninu i na kružice isecenu šargarepu, posoliti, dodati suvi biljni zacin, promešati.

Umutiti jaja, rendani ementaler i pavlaku, malo posoliti, preko povrca staviti na listice izrezan puter, pa preliti umucenim filom.

Pokriti folijom i peci 50 minuta na 200 stepeni.

Pred kraj pecenja otkriti foliju, da se jelo zapece.