

Zapeчени brokoli sa krem sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brokolija
- **5 (vecih)** krompira
- **100 g** šunke
- **1/2** crnog luka

Za preliv:

- **1 kesica** magi sosa (po želji za slano jelo)
- **1** pavlaka
- **150 g** krem sira
- **malo** peršuna
- **malo** zacina
- **malo** origana

Priprema

Brokoli obariti. Krompir iseckati na kockice a zatim obariti. Kada se obari, ostaviti da se dobro procedi, a zatim brokoli iseckati na sitnije komadice. Poredjati u vatrostalnu ciniju brokoli, zatim šunku iseckanu na kockice, luk iseckan na režanca, pa krompir.

Kesicu Magi sosa razmutiti po uputstvu, zatim u to dodati pavlaku, krem sir zacine, peršun, origano. Sve lepo sjediniti i posuti preko brokolija. Peci u rerni oko 45 minuta na 200° C.

Savet

Ja sam posula preko oko 150 gr rendani kakavalj. Za ljubitelje kakavalja jeste odlično tako. Prijatno