

Brokoli kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **200 g** kukuruznog brašna
- **200 g** pšenicnog brašna
- **2** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** brokolija
- **2** dlulja
- **2 dl** mleko
- **100 g** sira
- **50 g** susama

Priprema

Brokoli kratko blanširajte u ključaloj vodi, pa ga ocedite i iseckajte. Umutite jaja i so, pa postepeno dodajte ulje, mleko, brašno i jedno i drugo sa praškom za pecivo, izmrvljen sir i brokoli.

Sve lepo sjedinite, sipajte u podmazan pleh i pospite susamom. Pecite na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet