

Venac od brokolija



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** brokolija
- **1** **čašare** danog kackavalja
- **3** jajeta
- **po ukusu** soli

Za nadev:

- **100 ml** kecapa
- **4-5** **parceta** kackavalja
- **5** **parceta** pecenice
- **par listica** tost sira
- **po ukusu** origana

Priprema

Brokoli oprati, ocistiti, iscepkatu na cvetice, pa staviti u blender i iseckati. Kada je brokoli dobro usitnjen, ubaciti rendani kackavalj i jaja, dodati soli po ukusu, pa sve lepo sjediniti. Na sredinu pleha u kome ce se peci staviti neku šolju ili manju ciniju. Smesu sa brokolijem rasporediti oko cinijice u krug.

Zatim ciniju izvuci tako da u sredini ostane prazan krug. Venac peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 10-15 minuta.

Zatim ga izvuci, preliki kecapom, pa po njemu rasporediti pecenicu, kackavalj i tost sir. Sve posuti origanom.

Vratiti u rernu da se još malo zapece i sastojci lepo sjedine.

Savet