

Venac od brokolija



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavicabrokolija**
- **1 cašarendanog kackavalja**
- **3jajeta**
- **po ukususoli**

Za nadev:

- **100 mlkecpa**
- **4-5 parcetakackavalja**
- **5 parcetapecenice**
- **par listicatost sira**
- **po ukusuorigana**

Priprema

Brokoli oprati, ocistiti, iscepkatiti 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 zagrejanoj na 200 stepeni oko 10-15 minuta.

Zatim ga izvuci, prelitи 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