



## Brokuły z fetą

przepisy.pl



### Składniki:

- brokuły świeże lub mrożone - 450 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- ser feta - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Brokuły świeże podziel na mniejsze różyczki i ugotuj do miękkości. Brokuły mrożone gotuj bezpośrednio po otwarciu opakowania przez 1 minutę. W obu przypadkach je odcedź.
2. Fix Makaron kremowe 4 sery z mazzarellą Knorr wymieszaj ze śmietanką i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Całość zagotuj.
3. Brokuły wymieszaj z ciepłym sosem i przełóż na talerz.
4. Na wierzchu połóż kawałki sera feta i oprósź oregano.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)