



przepisy.pl

## Strudel z serem i brokułami - VIDEO



 5 minut  5 osób  Łatwe

### Składniki:

- brokuł - 1 sztuka
- mała cebula - 1 sztuka
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- ementaler - 200 gramów
- ciasto filo - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 4 łyżeczki
- śmietana - 100 mililitrów
- Pieprz czarny mielony Knorr - 1 łyżeczka

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

### Sposób przygotowania:

1. Brokuł pokrój w drobne różyczki. Cebulę i czosnek drobno posiekaj, zeszklij je w garnku na rozgrzanej oliwie.
2. Do garnka dodaj śmietanę, gotuj pod przykryciem około 3 minut, aż brokuły zrobią się miękkie. Dodaj mieszkanke Knorr Naturalnie smaczne, całość dokładnie wymieszaj, gotuj jeszcze kolejne 2 minuty- sos powinien być bardzo gęsty. Garnek z brokułami odstaw na bok do przestygnięcia.
3. Do brokułów dodaj jedno jajko i ser, całość dopraw do smaku świeżo zmielonym pieprzem. Wszystko razem dokładnie wymieszaj.
4. Na desce wyłóż trzy płaty ciasta do strudla, przesmaruj każdy płat z wierzchu oliwą, ułóż jeden na drugim. W środek wyłóż farsz z brokułów i sera. Brzegi ciasta zawiń do środka, następnie całość zroluj sztywno, starając się aby farsz nie wy dostał się na zewnątrz.
5. Gotowego strudla nakłuj wykałaczką, umieść na tacy do pieczenia wyłożonej pergaminem. Piecz w nagrzanym do 200°C piekarniku, około z 25-30 minut do uzyskania złotego koloru.

---

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)