



przepisy.pl

# Tarta brokułowo-serowa



## Składniki:

- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr - 1 sztuka
- mąka - 400 gramów
- masło - 200 gramów
- woda - 6 łyżeczek
- brokuł - 1 sztuka
- śmietana - 150 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- starty ser - 100 gramów

60 minut 4 osoby Łatwe

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

## Sposób przygotowania:

1. Przesianą mąkę delikatnie ucieraj palcami z masłem i solą. Dodaj wodę i wyrabiaj ciasto do uzyskania jednolitej masy.
2. Gotowe ciasto zawiń w folię spożywczą i odstaw do lodówki na minimum 20 minut.
3. Po schłodzeniu ciasta rozwałkuj je, nałóż na formę i za pomocą widelca zrób małe dziurki. Następnie wstaw do piekarnika nagrzanego do 175 stopni na 15 minut.
4. Brokuł podziel na różyczki i na 2-3 minuty wrzuć do wrzątku.
5. Na dno upieczonego podkładu ułóż warstwę brokuł, które zalej wymieszaną śmietaną z jajkiem, serem i przyprawami w mini kostkach Knorr.
6. Piecz w 175 stopniach przez 40 minut.

---

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)