



Zapiekanka brokułowa

przepisy.pl

 45 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- wędzony boczek - 250 gramów
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 250 gramów
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- jajka - 2 sztuki
- brokuły - 1 kilogram
- mąka - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- bulion - 1 szklanka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- starty ser żółty - 4 łyżki
- sos:

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki pokrój w plastry i usmaż na łyżce masła*. Oprósz solą i pieprzem.
2. Z brokułów odetnij łodygi, obierz ze skóry, pokrój w kostkę i gotuj przez 6 minut w osolonym wrzątku. Wyjmij je łyżką cedzakową.
3. W tym samym wrzątku gotuj różyczki brokułów przez 4 minuty i odcedź.
4. Boczek pokrój w paski, a jajka ugotuj, obierz i pokrój w plastry.
5. Z masła i mąki zrób zasmażkę, rozprowadź bulionem i mieszając gotuj do czasu, gdy zgęstnieje. Dodaj koncentrat pomidorowy, dopraw cukrem, solą i pieprzem.
6. Łodygi brokułów włóż do żaroodpornego naczynia wysmarowanego masłem, na nie połóż plasterki jajka, posyp paskami boczku i pieczarkami, przykryj różyczkami brokułów.
7. Warzywa zalej sosem, posyp serem i zapiekaj przez 20 minut w temperaturze 200 stopni. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl