



Zapiekanka z brokułów

przepisy.pl



Składniki:

- brokuły świeże lub mrożone - 1 sztuka
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- starty żółty ser - 50 gramów
- bułka tarta - 50 gramów
- śmietana 36% - 200 mililitrów

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj z 100 ml wody oraz śmietaną.
2. Sos zagotuj i wymieszaj z brokułami pokrojonymi w różyczki.
3. Brokuły przełóż do naczynia żaroodpornego. Starty ser wymieszaj z bułką tartą a następnie mieszanką posyp wierzch zapiekanki.
4. Naczynie wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika na 25 minut. Podawaj na ciepło. Tip: Aby nadać bardziej wykwintnego charakteru zapiekance, wierzch możesz posypać kilkoma rodzajami sera, np. serem pleśniowym.

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