

Zapečená brokolice

- 1 brokolice
- 250 g nízkotučného tvarohu
- 2 celá vejce
- 1 mozzarella
- 2 rajčata
- 2 stroužky česneku
- sůl, pepř, oregano, bazalka a další koření dle chuti
- máslo a pohanková mouka na vymazání pekáče

1. Brokolici nakrájíme a vložíme do hrnce s vodou. Osolíme a vaříme do poloměkka. Mezitím si připravíme směs z tvarohu, vajec, česneku a okořeníme. Vymažeme pekáček máslem a vysypeme moukou.

2. Uvařenou brokolici vyskládáme do pekáčku a přelijeme připravenou směsí z tvarohu. Nahoru naskládáme plátky mozzarely a rajčat.

3. Pečeme na 180 °C kolem 20-25 minut.

4. Zapečenou brokolici můžeme podávat samotnou nebo s bramborem.

