

Brokułowa zapiekanka

data aktualizacji: 2019.06.28 autor: Redakcja



Składniki:

- brokuły
- 20 dag szynki
- 15 dag sera gouda
- 2 łyżki płatków migdałowych
- olej, sól, pieprz

Sos:

- 2 jajka
- szklanka śmietany
- 3 łyżki tartego parmezanu
- szczypta gałki muskatołowej
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Brokuły ugotuj na półtwardo, ułóż w żaroodpornym naczyniu. Szynkę pokrój w kostkę, podsmaż na oleju, dodaj do brokułów. Białka ubij ze szczyptą soli, dodaj żółtka, ubijaj. Dosyp sól, pieprz, dodaj śmietanę, ubij. Wsyp starty ser, gałkę i migdały. Zalej sosem brokuły z szynką. Zapiekaj 30 minut w

temp. 180°C.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32515-brokulowa-zapiekanka>