



Chutná pochúťka na zobkanie pri tv, alebo aj ako hlavné jedlo so zemiakmi

.

//

.

### Suroviny:

1 ks brokolica

1/4 hrnčeka jarnej cibulky

2 veľké strúčiky cesnkau

2/3 hrnčeka syr čedar

1 vajce

2/3 hrnčeka strúhanky

soľ a mleté čierne korenie

**Postup prípravy:** Najprv si predhrejeme rúru na 400 stupňov. Uvaríme si v slanej vode brokolicu, ktorú predtým očistíme a rozdelíme na rúžičky. Necháme povariť na dve minúty vo vriacej vode. Scedíme a jemne nasekáme uvarenú brokolicu. Do misky si pridáme brokolicu, jarnú cibuľku, cesnak, syr čedar, vajcia strúhanku. Dobre premiešame a necháme stuhnúť na 15 - 20 minút v chladničke. Brokolicovú zmes tvarujeme na malé chutné kúsky. Rovnomerne ich rozložíme na plech a dáme upiecť. Pečieme do zlatista 8-9 minút na 400 stupnov. Dobrú chuť

{youtube}PG0GVNN-rm4{/youtube}

//