

Brokolice se šunkou a bylinkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

903 kalorií , **2 g** cukrů , **96 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/brokolice-se-sunkou-a-bylinkami>

Příprava

Smetanu smícháme s majonézou, přidáme ocet, hořčici, opepříme, osolíme, promícháme. Brokolici dáme povařit do mírně osolené vroucí vody, aby byla měkká. Když je brokolice měkká, vyjmeme ji, necháme vychladnout, poté ji rozebereme na menší díly, dáme do pekáčku, který jsme si vymazali máslem. Přidáme na nudličky nakrájenou šunku, zalijeme smetanovo-majonézovou zálivkou, posypeme nasekanou pažitkou a dáme zapéct. Zapékáme při 200 °C, cca 20 minut.

Ingredience

- 500 g brokolice
- 100 g šunky
- 2 lžíce smetany
- 2 lžíce octa
- 4 lžíce másla
- 2 lžíce nasekané pažitky
- 4 lžíce majonézy
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Předkrm, Hlavní chod