Zapečená brokolice

https://varimesmarcelou.cz/zeleninova-jidla-vc-vegetarianskych/zapecena-brokolice.html

S odcházející zimou mám stále větší chuť na zeleninu. Připravte si se mnou zapečenou brokolici. Je to rychle připravená a skvěle chutnající večeře z jedné zapékací misky.

Na přípravu zapečené brokolice budeme potřebovat

- 1 středně velkou brokolici
- 1,5 staršího rohlíku, nakrájeného na malé kostičky
- 0,75 dl mléka
- 2 syrová vejce
- 2-3 středně velké uvařené brambory nakrájené na kostičky
- 1 klobásu nebo špekáček nakrájený na kostičky (uzeninu lze vynechat)
- 4 plátky uzeného špeku nakrájené na kostičky
- 150 ml zakysané smetany
- 50 g sýru čedar nastrouhaného na jemno
- Lístky tymiánu z 2 větviček
- Hrst nasekaných bylinek (popenec, medvědí česnek nebo pažitka)
- Sůl
- Pepř
- Tuk na vymazání zapékací misky
- Strouhanku nebo hrubou mouku na vysypání zapékací misky
- Zapékací misku o průměru 20 cm

Postup přípravy zapečené brokolice

Opranou brokolici vložíme do vroucí osolené vody a necháme povařit 5-8 minut. Pak ji přemístíme do cedníku a propláchneme ledovou vodou a necháme okapat a mírně vychladnout.

Než se nám brokolice uvaří, nakrájíme si rohlíky. Vložíme je do misky a zalijeme 0,75 dl mléka. Promícháme, aby kostičky rovnoměrně nasály mléko. Necháme stát minimálně 10 minut.

Nyní si nakrájíme brambory a uzeninu se špekem na menší kostičky. Zapékací misku vymažeme tukem a vysypeme strouhankou nebo hrubou moukou.

Proces přípravy je rychlý, výsledek chuťově perfektní.

V misce rozšleháme obě vajíčka společně se zakysanou smetanou. Zálivku osolíme a opepříme dle chuti každého. Přisypeme nastrouhaný sýr a lístky z 2 větviček tymiánu. Vše důkladně promícháme.

Nyní si zapneme troubu na 180 °C, horní i dolní ohřev.

Brokolici nakrájíme na růžičky. Z košťálu seřízneme tuhou slupku a měkký střed také nasekáme na kostičky.

Navlhčené rohlíky v misce promícháme, přidáme k nim nakrájenou uzeninu se špekem, brambory a brokolici. Vše zasypeme hrstí nasekaných bylinek.

Promícháme a směsí naplníme připravenou zapékací misku.

Jako poslední povrch rovnoměrně přelijeme připravenou zálivkou ze smetany, vajec, sýra a tymiánu.

Misku vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme 45 minut.