

BROKUŁ POD SEROWĄ PIERZYNKĄ

SKŁADNIKI:

- brokuł
- łyżeczka soli
- 4 plastry sera Hochland Na gorąco! z szynką i pieczarkami
- łyżeczka masła
- średnie naczynie do zapiekania

PRZEPIS:

Brokuł kroimy na podobnej wielkości różyczki, a następnie blanszujemy w osolonym wrzątku. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem. Do naczynia wkładamy brokuł. Na całość układamy plastry sera Hochland Na gorąco! Tak przygotowany brokuł zapiekamy ok. 10 minut w 180 stopniach (bez termoobiegu).