

Zapečeni brokoli sa boranijom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šargarepe
- 1 celer
- 1 paškanat
- 1 struk praziluka
- 200 g brokolija
- 400 g boranije
- maloulja
- 1 kašik zacinskog bilja
- malobibera
- malosoli
- malomiroije
- maloperšuna
- 2 parчета pileceg mesa
- 1 paradajz

Za preliv:

- 2 jajeta
- 2 dlmleka
- malosoli
- maloperšunovog lista

Priprema

Na ulju propržiti seckan praziluk, dok ne dobije zlatno-žutu boju. Dodati meso, iseckano povrce i sve zajedno dinstati uz dodatak vode 15 minuta. Dodati zacine.

Meso odvojiti od kostiju i kože. Sve zajedno preruciti u vatrostalnu ciniju. Umutiti jaja, dodati mleko i preliati povrce. Staviti malo peršunovog lista. Peci na 200 C, 45 minuta.

Savet