

Zapečené brambory s brokolicí a nivou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- brokolice 1 ks
- smetana na vaření 200 ml
- vejce 3 ks
- niva 200 g
- sůl 1 lžice
- pepř 1 lžička
- tuk na vymazání zapékačské misky 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici rozebereme na růžičky a opláchneme. Poté ji dáme do vroucí osolené vody a krátce povaříme. Mezitím oškrábeme a uvaříme brambory.

V misce smícháme vejce se smetanou, opepříme a osolíme (nesolíme moc, protože niva je sama o sobě dost slaná). Uvařené brambory rozkrájíme na kousky a zamícháme s uvařenou brokolicí.

Polovinu této směsi nasypeme do vymazané zapékačské misky a posypeme zhruba polovinou strouhané nivy. Poté přidáme zbytek brambor s brokolicí, zalijeme směsí smetany s vejci a na závěr posypeme zbylou polovinou strouhané nivy. Dáme do trouby vyhřáté na 175 °C a pečeme dozlatova (asi 40 minut). Dobrou chuť!