

# Brokolice dušená s vejci

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brokolice 800 g
- Máslo 60 g
- Cibule 50 g
- Vejce 4 ks
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Zelená petrželová nať 1 hrst
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Dušení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Očištěnou brokolici uvaříme ve slané vodě nebo v páře a necháme na sítku okapat. Pak jí drobně pokrájíme a dusíme na cibulce osmažené dozlatova. Jakmile se zbylá voda vypaří, přidáme dobře rozšlehaná vejce, vše osolíme, opepříme a nepřiliš husté podáváme. Podáváme s vařenými bramborami sypanými zelenou petrželkou.