

# Zapečené noky s brokolicí a kuřecím masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brokolice 500 g
- Bramborové noky 500 g
- Kuřecí prso 2 plátek
- Vejce 4 ks
- Strouhaný eidam 100 g
- Tavený sýr 50 g
- Sůl 1 špetka
- Pažitka 1 ks
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Mléko 500 ml

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Nejprve si uvaříme z mléka a obou sýrů omáčku. Dáme vychladnout. Po vychladnutí vešleháme vejce a přidáme nakrájenou pažitku. Zapékací misku vymažeme máslem.

Uvaříme si brokolici do poloměkka a rozdělíme ji na malé růžičky. Kuřecí maso nakrájené na menší kousky osolíme a opepříme a osmahneme na trošce oleje. Kuřecí maso, noky, brokolici promícháme a vložíme do zapékací mísy a přelijeme sýrovou směsí. Dáme péci.