

# Zapečená brokolice se sýrem

Časová náročnost: 40 minut

## Seznam přísad

1 ks	brokolice
1 ks	cibule
4 lžíce	olivový olej
3 stroužek	česnek
300 g	tvrdý sýr (např. eidam 45%)
250 ml	smetana
2 ks	vejce
	sůl
	parmazán na posypání



## Postup přípravy

Brokolici omyjeme a rozebereme na růžičky. Dáme do osolené vařící vody a vaříme asi 10 minut. Mezitím si nakrájíme očištěnou cibuli a opečeme ji na olivovém oleji dozlatova. Po chvíli přidáme i na plátky pokrájený oloupaný česnek a ještě necháme chvíli provonět. Uvařenou brokolici dáme okapat a spolu s nahrubo pokrájeným sýrem a opečenou cibulí a česnekem vše navrstvíme do zapékačké misky. Přilijeme smetanu s osolenými a rozšlehanými vejci a dáme zhruba na 15 minut zapéct do trouby. Hotový pokrm posypeme ještě podle možností nejemno nastrohaným parmazánem a můžeme podávat. Jako přílohu volíme například vařené brambory.