



Zapiekanka z brokułami z dwoma serami



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#), [zapiekanki](#)

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

brokuł - 1 szt.

jogurt grecki - 250 ml

jaja - 4-5 szt.

feta - 100 g

mozzarella tarta lub inny ciągnący się ser - 100 g

czosnek - 2 ząbek

skórka otarta z cytryny - - do smaku

sól i pieprz - - do smaku

natka z pietruszki - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brokuła podzielić na różyczki, a łodygę obrać i drobno pokroić. Następnie ugotować w osolonej wodzie 5-6 minut, odcedzić. W misce wymieszać jogurt z jajami, skórką cytrynową, przeciśniętym przez praskę czosnkiem oraz pokruszoną fetą i z 1/2 opakowania sera mozzarella. Do masy dodać brokuła i wymieszać. Przełożyć całość do naczynia do zapiekania, a na wierzchu posypać resztą mozzarelli. Zapiekać 20-30 minut w 190 stopni C do zrumienienia. Po wyjęciu posypać natką.