

Brokuły zapiekane z szynką i serem w czosnkowym dressingu



Autor: **Gosialala**
Przepisów: **8** Ocena: **83**



1-2 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- brokuł świeży, 1
- szynka, 4 plasterki
- ser żółty, 4 plasterki
- jogurt naturalny, 1 mały kubeczek
- czosnek, 1 ząbek
- sól, pieprz czarny, pieprz cayene, masło, keczup

Sposób przygotowania:

- 1 Brokuł porozdzielać na mniejsze części, umyć. Gotować ok. 15 min w osolonej wodzie, aż zrobią się al dente. W międzyczasie pokroić szynkę w paseczki.
- 2 Dressing. Do jogurtu naturalnego wprasować ząbek czosnku, dodać szczyptę pieprzu czarnego i pieprzu cayene, dodać łyżeczkę keczupu - zamieszać.
- 3 Gdy już mamy gotowe brokuły to przekładamy je do wysmarowanego masłem żaroodpornego naczynia. Na brokuły kładziemy pokrojoną w paseczki szynkę i przykrywamy plasterkami sera żółtego (np. edamski, gouda). Wkładamy do piekarnika na 5-10 minut, temp. 200°C.
- 4 Podajemy na gorąco polane zimnym dressingiem czosnkowym.

Twoje notatki do przepisu: