

# Brukselka po włosku



Autor: **Maudie**

Przepisów: **361** Ocena: **12220**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- brukselka, ok 1 kg
- ser żółty, 200 g
- mleko, 1/2 szklanki
- masło, łyżka
- śmietanka słodka 18%, 3/4 szklanki
- Bułka tarta, łyżka
- oregano, 1 łyżeczka
- jajka, 4
- sól, pieprz, cukier, do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Posiekane jajka i ser dobrze wymieszać ze śmietanką, przyprawić solą, pieprzem, cukrem i oregano.
- 2 Odsączoną brukselkę ułożyć w wysmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym, rozłożyć na niej równomiernie sos jajeczno-serowy, posypać bułką tartą, rozłożyć kawałeczki masła i wstawić do piekarnika do 200 st na ok 15-20 min.

## Twoje notatki do przepisu: