

# Zapekaná zelenina so smotanou

## Potrebuje

- - Cuketa 1ks
- - Brokolica 1ks
- - Karfiol 1ks
- - Vajcia 4ks
- - 2 ks Karička v črievku
- - Pochútková smotana 16% 1ks
- - Soľ
- - Korenie
- - Mletá paprika
- - Bylinky
- - Šunka
- - Eidam

## Postup

Brokolicu s karfiolom predvaríme. Očistíme cuketu a krájame na polmesiačky. Na pekáč vrstváme cuketa, prevarená brokolica s karfiolom, šunka, znova cuketa. Jednotlivé vrstvy ochutíme soľou, korením a bylinkami. Na vrch vylejeme smotanu vymiešanú s Karička črievkom a vajcami dochutenú korením. Posypeme petržlenovou vňaťou a pred dopečením aj tvrdým syrom. Dobrú chuť

---

Tento recept nám posielal: Lucia z Liptovského Mikuláša

náročnosť: stredná

čas: 60 minút

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno