



Zapiekanka z marchewką i brokułem

 4 porcje

 1 godzina

Składniki

- 300 g różyczek brokuła
- 150 g marchewki, pokrojonej w kostkę
- 150 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 50 g oliwy z oliwek
- 200 g śmietany 18%
- 5 jajek
- 60 g sera parmezan, tartego
- 120 g sera mozzarella, tartego
- 3 łyżeczki płatków owsianych
- 1 łyżeczka soli
- szczypta pieprzu

Przygotowanie

1

Rozgrzej piekarnik do 170°C. Formę do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

3

Umieść 300 g brokułów, 150 g marchewki, 150 g cebuli oraz 50 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Posiekaj.

5

Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Smaż saute.



Całość przełóż na sitko i pozostaw do odcedzenia.



W kielichu umieść 200 g śmietany, 5 jajek, 60 g sera parmezan, 120 g sera mozzarella, 3 łyżeczki płatków owsianych, 1 łyżeczkę soli oraz szczyptę pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Dodaj warzywa, a następnie całość wymieszaj szpatułką. Przełóż całość do formy.



Piecz w piekarniku w temperaturze 170°C przez 45 - 50 minut.



Gotowe do podania. Smacznego!
