

## Zapiekanka z marchwi i brokułów



🍴 2 porcje ⌚ 10 minut

### Składniki

- 300 g różyczek brokułów
- 150 g marchwi, pokrojonej w kostkę
- 150 g cebuli, pokrojonej na ćwiartki
- 50 g oliwy z oliwek
- 200 g śmietany 18%
- 5 jajek
- 60 g tartego parmezanu
- 120 g tartej mozzarelli
- 3 łyżki płatków owsianych
- 1 łyżeczka soli
- szczypta mielonego pieprzu

### Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do 170°C. Wyłóż formę o pojemności 1,5 litra dwoma skrzyżowanymi paskami papieru do pieczenia.
- 2 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 300 g różyczek brokułów, 150 g marchwi, 150 g cebuli i 50 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.
- 3 Posiekaj.
- 4 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.
- 5 Posiekaj.



Smaż saute.



Całość przelej do koszyczka do gotowania i pozostaw do odcieknięcia, następnie odłóż na bok.



W kielichu umieść 200 g śmietany 18%, 5 jajek, 60 g tartego parmezanu, 120 g tartej mozzarelli, 3 łyżki płatków owsianych, 1 łyżeczkę soli i szczyptę mielonego pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



W kielichu umieść przygotowaną mieszankę z brokułów, a następnie dokładnie wymieszaj szpatułką. Całość wlej do formy do pieczenia.



Piecz przez 45-50 minut w 170°C. Wyjmij z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia przed wyjęciem z foremki.



Gotowe do podania! Smacznego!