

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.

6 Smaż saute.

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

8 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.

9 Posiekaj.

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

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

12 Gotowe do podania! Smacznego!