

Warzywna zapiekanka

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



jest świetna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- brukselka - 20 dag
- brokuły -
- marchewki - 3 szt.
- cukinia - 1 szt.
- inne warzywa/ według uznania - szt.
- olej -
- sól -
- pieprz -
- suszona zioła -
- mleko - 1/2 szkl.
- jajko - 1 szt.
- ser żółty -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Warzywa oczyścić, umyć, osączyć. Zblanszować w osobnych naczyniach, wrzucić na kilka minut na osolony wrzątek. Naczynie żaroodporne wysmarować olejem włożyć przygotowane warzywa. Zmieszać mąkę z jajkiem i startym serem. Przyprawić do smaku. Zalać warzywa i zapiec.