

Brokułowe placki z piekarnika



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**
Przepisów: **227** Ocena: **3548**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 350 g brokuła mrożonego
- 1-2 ząbki czosnku
- 1 szalotka lub 0,5 cebuli
- 3 łyżki bułki tartej ewentualnie mąki lub mielonych orzechów
- 3-4 łyżki tartego sera np. parmezan
- 2 jajka
- 1 łyżka oleju
- sól, pieprz, papryka w proszku

Sposób przygotowania:

1. Brokuły wrzucić do garnka z wrzącą, soloną wodą. Nakryć pokrywką i pogotować około 4 minut. Następnie wyjąć z garnka, odsączyć i trochę ostudzić. Rozdrobnić za pomocą widelca. Nożem pociąć łodyżki i twardsze części. Możemy też je rozdrobnić przy pomocy maszyny kuchennej.
2. Czosnek i cebulę drobno posiekać i dodać do brokułów. Wsypać bułkę tartą, tarty ser i dodać 2 jajka. Wlać łyżkę oleju, wsypać sól, pieprz i dowolne przyprawy. Masę dobrze przyprawić i wymieszać.
3. Prostokątną foremkę wyłożyć papierem do pieczenia. Z brokułowej masy formować placuszki. Piec w nagrzanym piekarniku 180 stopni około 15 minut, następnie placuszki obrócić i piec kolejne 15 minut na złoto.



Twoje notatki do przepisu: