



## Zapečené zemiaky s brokolicou

### Ingrediencie

- 1 balenie MAGGI Nápady Zapečené Zemiaky so šunkou
- 300 g brokolica
- 1 lyžica maslo
- 450 g Zemiaky
- 35 g gouda
- 40 g smetana
- 375 g voda
- 1 g čierne korenie

### Postup

1. Rúru predhrejte na 200°C hore/dole (alebo 170°C teplovzdušná).
2. Brokolicu umyjeme a rozdelíme na ružičky. V hrnci rozohrejete maslo a orestujte brokolicu, okoreňte korením a vložte do plytkej zapekacej misy.
3. Zemiaky umyjeme, olúpeme a nakrájame na tenké plátky. a pidáme do pekáča.
4. Obsah vrecúška zmiešame v hrnci s 250ml smotany a 250ml studenej vody a privedieme do varu. Akonáhle voda začne bublať zložíme hrniec z platne.
5. Zemiaky s brokolicou posypeme nastrúhaným syrom a zalejeme zmesou zo smotany. Pekač vložíme do rúry a pečieme asi 50 minút.
6. K brokolici a zemiakovému kastrólu sa hodia placky z mletého mäsa alebo klobásy.

sacharidy	42.41 g
energie	295.09 kcal
tuky	10.1 g
proteín	11.14 g

⌚ 20

⊕ 3