



Слойки с брокколи и сыром



Ингредиенты

° Капуста брокколи	1 упаковка (400г)
° Сыр твердый	200 г
° Яйцо куриное	5 шт.
° Тесто слоеное	1 упаковка
° Соль морская и перец	по вкусу

Способ приготовления:



60 мин



5 порции



204 ккал

1. Предварительно разморозьте брокколи и слоеное тесто.

2. Брокколи отварите в течение 7 минут в кипящей подсоленной воде. Остудите.

3. Яйца взбейте, сыр натрите, в глубокой емкости перемешайте яйца, брокколи и сыр. Поперчите, посолите.

4. Тесто раскатайте, порежьте на равные квадратики. Посередине выложите начинку и защипните уголки в серединке.

5. Выпекайте в разогретой до 180°C духовке в течение 15-20 минут.



Совет

Чтобы слойки выглядели более румяными, их можно смазать перед выпеканием желтком.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>