



Zapečené brambory s brokolicí a bylinkovou krustou

vegánsky

Stredne ťažké

90 minut

Pre 4 osoby



Ako na to?

1. Brambory vařte ve slupce do změknutí asi 30 minut. Poté nechte vychladnout.
2. Brokolici nakrájenou na růžičky vařte ve vroucí osolené vodě asi 3 minuty. Poté scedte a zchladte v ledové vodě. K brokolici přidejte oloupané, na kolečka nakrájené brambory a nahrubo nastrohané tofu. Promíchejte a nasypťte do zapékací misky.
3. Suroviny na zálivku smíchejte dohromady a polijte jí směs v zapékací míse. Přikrytou zapékací misku vložte na 15 minut do trouby rozehřáté na 170 °C.
4. V mlýnku nebo mixéru umelte housky, přidejte zbytek surovin na krustu a nejmenno nasekanou petrželku. Promíchejte a posypte směsí brambory. Pečte odkryté ještě asi 15 minut dozlatova.