

פשטידת ברוקולי חלבית



רכיבים

- גרם ברוקולי
- כפות מיונז
- ביצה
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- כפות מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- לפי הטעם פטרוזיליה מה שאוהבים
- חבילה גבינת קוטג' 5%, או מיכל שמנת לבישול (לא חובה, אבל משדרג)

הכנה

1. מבשלים את הברוקולי ומסננים, מניחים בקערה.
2. מוסיפים את שאר החומרים, מערבבים ומעבירים לתבנית, ומכניסים לתנור ב-180 מעלות, כ-30 דקות.

45 דקות

6 servings 6