Картофельная запеканка с брокколи и морковкой!



Что нужно:

- картофелины - 6 шт;
- брокколи (можно и заморозка) - 300-400 г;
- морковь - 4 шт;
- яйца - 4 шт;
- репчатый лук - 2 шт (мелкие);
- чеснок - 8 зубчиков (не крупных);
- том. паста - 2 ст. л.;
- соль, перец, любимая специя - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Отвариваем картофель в подсоленной воде 20 минут.
3. Отвариваем брокколи в подсоленной воде буквально пару минут и полностью сливаем воду.
4. Репчатый лук меленько нарезаем и обжариваем до лёгкой румяности.
5. Затем добавляем к нему натёртую морковь.
6. Далее туда же отправляем истолчённый чеснок, всё перемешиваем, солим и тушим ещё пару минут.
7. С картофеля сливаем почти всю воду, пюрируем, добавляем два яйца, слегка солим и перемешиваем.
8. В морковь добавляем брокколи (которое мы разделили на соцветия).
9. Смешиваем томатную пасту с оставшимися яйцами, солим, перчим, всыпаем любимую специю.
10. Получившимся соусом заправляем наши брокколи с морковью, перемешиваем и выключаем огонь.
11. Берём круглую форму для запекания, смазываем маслом, выкладываем сначала картофельное пюре и разравниваем. Сверху нашу морковно-овощную массу и также разравниваем.
12. Отправляем в духовку (которую мы предварительно разогрели до 180 градусов) на 40 минут.