

# BROKKOLIKRÉM

## Hozzávalók:

- 0,50 kg brokkoli
- 2 db tojás
- 1kis pohár tejföl
- őrölt bors ízlés szerint
- 1 teáskanál petrezselyem
- só ízlés szerint

## Elkészítés:

A brokkolit sós vízben puhára pároljuk, a tojásokat keményre (kb: 10 perc) főzzük. A brokkolit pürésítjük, a megpuccolt tojást hozzá reszeljük, majd összekeverjük a fűszerekkel és annyi tejföllel, hogy kenhető állagú legyen. Hűtve, bármilyen friss pékárura kenve fogyasztjuk.

Tehetünk a krémbe vagy a tetejére reszelt sajtot, lila/zöldhagymát.