



Zapečené brambory s brokolicí a bylinkovou krustou

veganský

Středně obtížné

90 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

1 kg středně velkých brambor
 300 g brokolice
 180 g uzeného tofu
 400 ml rostlinné smetany na zálivku
 2 lžíce lahůdkového droždí na zálivku
 1 stroužek utřeného česneku na zálivku
 1 lžička mořské soli na zálivku
 1 lžíce sušeného oregana na zálivku
 1 špetka mletého pepře na zálivku
 3 ks starých housek na krustu
 2 lžíce lahůdkového droždí na krustu
 1 lžička sušeného česneku na krustu
 1 lžička mořské soli na krustu
 5 lžic olivového oleje na krustu
 1 hrst čerstvé petrželky kudrnky

Jak 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 nastrouhané tofu. Promíchejte a nasypťte do zapékací mísy.
3. Suroviny na zálivku smíchejte dohromady a polijte jí směs v zapékací míse. Přikrytou zapékací mísu vložte na 15 minut do trouby rozehřáté na 170 °C.
4. V mlýnku nebo mixéru umelte housky, přidejte zbytek surovin na krustu a nejemno nasekanou petrželku. Promíchejte a posypte směsí brambory. Pečte odkryté ještě asi 15 minut dozlatova.