

Brokkoli kenyér

Hozzávalók 4 személyre:

500 g brokkoli

3 db tojás

50 g csicseriborsóliszt

30 g lenmag

1 kk só

1/2 kk őrölt feketebors

1 kk oregánó

1 kk sütőpor

2 gerezd fokhagyma

1 db sütő papír

1. Mosd meg alaposan a brokkolit, majd szedd cikkekre és egy aprítógép segítségével aprítsd fel. (Ennek hiányában le is reszelheted, de az sokkal „koszolásabb”.)
2. Vegyél egy üvegtálat és az összes hozzávalót helyezd bele. Keverd össze alaposan. A massa állaga kicsit morzsálódós lesz, de ne aggódj miatta.
3. Egy 46 cm*37 cm tepsibe helyezz egy sütő papírt, majd öntsd rá a masszát. Egy szilikonkanál vagy fakanál segítségével terítsd el a masszát és egyengesd, simítsd el a felületét.
4. 180 C fokra előmelegített sütőben süsd készre 25 perc alatt. Mikor készre sült, távolítsd el a sütőpapírt.
5. Szeleteld fel a kenyeret, kend meg és/vagy egészítsd ki feltétekkel ... és "jöhet a burkolás rész" 😊. Jó étvágyat hozzá!