



Reikės: 250 g žiedinių kopūstų,
250 g brokolių,
2 nedidelių cukinijų,
4 šaukštų sviesto,
4 šaukštų riebios grietinėlės,
2 šaukštų miltų,
2 stiklinių pieno,
100 g tarkuoto sūrio,
2 kiaušinių trynių,
druskos, pipirų pagal skonį.

Žiedinius kopūstus ir brokolius išskaidykite žiedynais, cukinijas supjaustykite griežinėliais. Sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir 5 minutes pavirkite. Nuvarvinkite per sietelį.

Keptuvėje ištirpinkite 2 šaukštus sviesto ir apkepkite miltus. Supilkite pieną ir kaitinkite 5 minutes. Sudėkite pusę kiekio sūrio, pagardinkite druska ir pipirais, išmaišykite. Nuimkite nuo ugnies, maišydami supilkite su tryniais išplaktą grietinėlę.

Kepimo formą ištepkite riebalais, į ją sluoksniais dėkite daržoves, įpilkite padažo. Viršų apibarstykite likusiu sūriu ir apdėkite likusio sviesto gabalėliais. Kepkite 180 °C temperatūros orkaitėje 35 minutes.