



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Brokuły (brukselki, bulwy) z wody

Bezpośrednio na brokuły można kłaść kawałki surowego masła.

Składniki:

- masło, 5 dag
- bułka tarta , 2 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- brokuł, 1 kg

Sposób przygotowania:

Brokuły wraz z łodygami i małymi listkami wrośniętymi w różę opłukać, włożyć do wrzącej osolonej i lekko ocukrzanej wody, gotować bez przykrycia uważając, aby się nie przegotowały. Tartą bułkę zrumienić na złoty kolor na patelni, osobno stopić tłuszcz nie dopuszczając do zrumienienia. Miękkie brokuły wyjąć z wody, osaczyć. Podawać posypane zrumienioną tartą bułką i polaną masłem.

