



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - SzeF Kuchni (850)

### **Brukiew po mazursku**

Miękkie warzywa utłuc tłuczkiem do ziemniaków, połączyć wytopioną słoniną ze skwarkami, posypać posiekaną zieleniną.

#### **Składniki:**

- brukiew, 75 dag
- mleko, 1 szkl.
- ziemniak, 50 dag
- słonina, 5 dag
- sól, 0 szczypta
- natka pietruszki, 1 łyżk.

#### **Sposób przygotowania:**

Pokrajaną w równe kostki brukiew zalać wrzącą wodą z mlekiem, dodać sól i cukier. Do wstępnie ugotowanej brukwi włożyć ziemniaki pokrajane w kostkę i gotować razem do miękkości.

