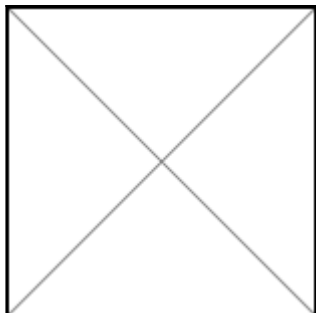




Tekst i zdjęcie: **daruniaa22** - Kucharz (500)

Brukselka z sosie

Serek topiony najlepiej żeby był o smaku ziołowym.

Składniki:

- brukselka, 0.5 kg
- woda, 1 szkl.
- śmietana 36%, 1 szkl.
- ser żółty, 2 uncja
- ser topiony, 1 szt.
- sól, 0 uncja
- mielony pieprz, 0 uncja
- mąka , 0 uncja
- bazylia, 0 uncja

Sposób przygotowania:

1) Brukselkę gotujemy w osolonej wodzie.2) Oddzielnie gotujemy o,5 szkl. wody, zmniejszamy ogień, wlewamy śmietanę, wrzucamy żółty ser, mieszamy. Dodajemy ser topiony, szczyptę mąki i przyprawy. Mieszamy, aż zgęstnieje.3) Brukselkę polewamy sosem i podajemy z mięsem.

