



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni
(1791)

Brukselka z masłem

Podawać ze stopionym masłem

Składniki:

- brukselka, 1 kg
- mleko, 0.5 szkl.
- masło, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Zagotować 1 litr wody z solą i cukrem. Kapustę obrać z nadpsutych liści, opłukać bardzo starannie, aby usunąć piasek spomiędzy listeczków, włożyć do wrzącej wody, dodać mleka. Kapustę ugotować dbając o miękkość, bez przykrycia, odcedzić. Bułeczkę zrumienić. Kapustę wyłożyć na salaterkę, włożyć surowe masło, wymieszać lub podać zrumienioną bułeczkę ze stopionym masłem.

