



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

Brokuły w sosie śmietanowym

Śmietanę można zastąpić sosem majonezowym

Składniki:

- brokuł, 1 kg
- śmietana, 15 dag
- musztarda, 2 dag
- cukier, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 łyżecz.
- pomidor, 10 dag
- jajka, 1 szt.
- natka pietruszki, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Brokuły wraz z łodygami i małymi listkami wrośniętymi w różę moczyć 15 min. w lekko osolonej wodzie, aby łatwiej było usunąć lizki, a następnie gotować bez przykrycia w lekko osolonej i ocukrzanej wodzie. Miękkie, lecz jędrne brokuły wyjąć łyżką cedzakową, osaczyć na cedzaku, ułożyć w salaterce lub na półmisku, ostudzić. Musztardę lub koncentrat pomidorowy wymieszać z gęstą śmietaną, przyprawić solą, cukrem i kwasem, żal brokuły, przybrać plasterkami pomidorów lub ogórków, jajami ugotowanymi na twardo i nacią pietruszki.

