



Tekst i zdjęcie: **gabi74** - Kucharz (635)

## **Brokiew z wody**

Podawać do wieprzowego mięsa i baraniny.

### **Składniki:**

- brokiew, 70 dag
- masło, 3 dag
- bułka tarta , 2 dag
- sól, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Brokiew wyszorować, opłukać, obrać, pokrajać w grubą kostkę, zalać wrzącą, osoloną wodą, ugotować, odcedzić, osaczyć. Wyłożyć na salaterkę, polać masłem zmieszonym ze zrumienioną tartą bułką.

