



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

Brukselka

Podawać do mięsa.

Składniki:

- masło, 3 dag
- bułka tarta , 2 dag
- sól, 1 szczypta
- brukselka, 80 dag

Sposób przygotowania:

Świeżą brukselkę oczyścić, dokładnie opłukać w dużej ilości zimnej wody, zalać wrzącą, osoloną wodą, przykryć. Gdy się zagotuje, odkryć na chwilę, dogotować pod przykryciem około 20 minut. Gdy jest miękka, odcedzić, osaczyć. Wyłożyć na półmisek, polać masłem zmieszanym ze zrumienioną tartą bułką.

