



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Brokiew nadziewana

Polecam podawać z surówką

Składniki:

- brokiew, 3 szt.
- mąka , 2 dag
- masło, 2 dag
- śmietana, 6 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- margaryna, 2 dag

Sposób przygotowania:

Obrać brokiew i ugotować do miękkości. Rozkładać na pół i wydrążyć. Wyjęty miąższ rozetrzeć z masłem, uprzednio przesmażonym z mąką, wlać śmietanę, osolać i dodać szczyptę cukru. Wymieszać i nałożyć nadzienie w wydrążone połówki brokwi. Ułożyć na blasze i wsunąć do gorącego piekarnika. Przygotować sos. Z tłuszczu i mąki zrobić zasmażkę, rozcieńczyć 1 szklanką wywaru z brokwi, wlać śmietanę i przyprawić do smaku solą i cukrem. Zrumienione brokwie polać sosem i podawać z surówką lub ogórkiem.

