
Brukselka zasmazana

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2704 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

800 g brukselki,

2 łyżki masła,

1 łyżka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

sol.

1. Brukselke obrac z zewnętrznych liści, oplukac, gotowac w osolonej wodzie 10 min. Odcedzic, przelozyc do plaskiego garnka, dodac maslo, przykryc, dusic na malym ogniu.

2. Po 15 min zdjac pokrywke i obrumienic brukselke ze wszystkich stron.

3. Przelozyc na polmisek. Przed podaniem posypac zielona pietruszka.

- Brukselke mozna polac zrumieniona na masle tarta bulka lub posypac parmezanem. Mozna tez udusic brukselke razem z podsmazonym boczkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 62.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)