

## brukselka z wody

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**brukselka** 200 g

**margaryna** 10 g

**sól**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyścić warzywa. Zagotować małą ilość wody z dodatkiem soli, ewentualnie także cukru i mleka. Warzywa włożyć do wrzącej wody, przykryć i gotować do miękkości. Następnie warzywa odcedzić i położyć na nie Świerzy tłuszcz. Można też lekko podrumienić na patelni tartą bułkę dodać tłuszcz i połać warzywa. Wywar z warzyw można wykorzystać do zrobienia zupy lub sosu.