

Brokóły w sosie



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokół	1 szt
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżeczka
mleko	1/2 szkl
śmietanka	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cukier	do smaku
ser żółty	2 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokóły włożyć do wrzącej osolonej wody z dodatkiem odrobiny cukru. Gotować około 20 minut. Z mąki i masła zrobić białą zasmażkę, rozmieszać z mlekiem, zagotować. Zdjąć z ognia, dodać żółty ser, śmietankę, wymieszać. Przyprawić do smaku. Brokół wyłożyć na półmisek, oblać sosem. Podawać jako dodatek do mięs.