

brokuły z wody polane masłem i bułką tartą



JOLANTA_P-S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

brokuł	1 szt.
sól	2 łyżeczki
masło	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuł dzielimy na różyczki i gotujemy we wrzącej, osolonej 2 łyżeczkami wodzie 10 minut. Na patelni rozpuszczamy 2 łyżki masła, dodajemy 3 łyżki bułki tartej i prażymy. Taką bułką tartą posypujemy brokuły.