

brukselka z masłem



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brukselka	700 gram
masło	3 łyżki
mleko	1 litr
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
sól i cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brukselke oczyszczamy, przycinamy głąb, płuczemy. Zalewamy wrzącą wodą, solimy i gotujemy 5 minut. Odcedzamy.

Brukselke zalewamy gorącym mlekiem, uzupełniamy płyn wodą tak aby przykrywał brukselke. Solimy i słodzimy szczyptą cukru. Dodajemy łyżkę masła i gotujemy 20 minut bez przykrycia. Brukselke odcedzamy, płuczemy wrzątkiem i osaczamy. Tarta bułka przesmażamy na masle i polewamy brukselke.