

Brokuły z serem i ziemniakami



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

duży brokuł	
pplastry żółtego sera	3 szt
ziemniaki	5 szt
kwaśna śmietana	1/2 szkl
mąka	1 łyżka
zmiażdżone ząbki czosnku lub czosnek w granulkach	1 łyżeczka
kostka rosołowa	
pomidory	2-3 szt
masło	1 łyżka
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuła myjemy i dzielimy na różyczki. Gotujemy ok. 10 min. w lekko osolonej wodzie. Ziemniaki obieramy, gotujemy w osolonej wodzie. Studzimy. Kroimy w plastry i podsmażamy. Doprawiamy przyprawą do ziemniaków. Żółty ser kroimy w małe kawałki. Sos: roztopiamy masło. Wsypujemy mąkę i robimy zasmażkę. Wlewamy śmietankę i mieszamy. Dodajemy 2/3 sera, czosnek i mieszamy. Wkruszamy kostkę rosołową i gotujemy ok. 2-3 min. Brokuły i ziemniaki polewamy sosem. Posypujemy pozostałym serem i zapiekamy kilka minut w temp. 180 stopni C., aż ser się roztopi. Pomidory sparzamy, obieramy ze skóry, kroimy w ósemki i dekorujemy danie.