

Brokuły w sosie śmietanowym i grzankami serowo-ziołowymi



JOANNA108



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana do zup	1 szt.
serek topiony śmietankowy duży	1 szt.
curry	1/2 łyżeczki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
brokuły	250 gr
posiekana zielenina	3 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1/4 łyżeczki
ser gouda	1 kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Brokuły ugotować do miękkości na parze.
2. W rondelku podgrzać śmietanę, serek topiony, curry oraz zieleninę.
3. Ser żółty pokroić na kawałki i wrzucić do rondla ze śmietaną.
4. Poczekać aż ser się rozpuści i całość zdjąć z ognia.
5. Przecedzić wywar przez sito, a pozostałości sera dobrze odcisnąć.
6. Ser pozostały na sitku rozwałkować na gorącą na plaster o grubości 1 cm i pokroić go na małe grzanki ostrym nożem.
7. Odcedzony wywar doprawić do smaku i ponownie połączyć z serowymi grzankami.
8. Sosem polać ugotowane brokuły.