

Kalafior i brokuły z kremem szczypiorkowym



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

średni brokuł	1
śmietany 30%	400 ml
świeżego, posiekanego szczypiorku	6 łyżek
SÓL, ŚWIEŻO ZMIELONY PIEPRZ	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior i brokuł obrać. Podzielić na różyczki jednakowej wielkości, a następnie umyć. Przełożyć do garnka na specjalny koszyček do gotowania na parze. Przykryć pokrywą i gotować przez 30 minut, aż warzywa lekko zmiękną.

W rondlu powoli podgrzać śmietanę z solą i pieprzem. Dodać posiekany szczypiorek. Warzywa połączyć sosem.