

Brokuły smażone w śmietanie



MINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana do zup i sosów 18%

przyprawy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować w garnku wrzątek z solą. Wrzucić brokuły (świeże muszą być podrobione na mniejsze różyczki; mrożone z reguły są w kawałkach) i gotować 10 minut.

Brokuły muszą być lekko chrupiące, bo potem będą się dusić. Odcedzić. Na patelni rozgrzać olej. Wrzucić brokuły i dusić 10 minut pod przykryciem, co jakiś czas mieszając. Wlać śmietanę, zamieszać i jeszcze dusić do czasu aż śmietana zgęstnieje odpowiednio. Posolić, popieprzyć do smaku.