

Brokulanka niżaniana



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuły	50 dag
ziemniaki	25 dag
marchew	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler	1/4 sztuki
masło	1 łyżka
śmietana	3/4 szklanki
cukier do smaku	
sól do smaku	
posiekana zielenina	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie warzywa dokładnie umyć i oczyścić. Marchewkę, pietruszkę i seler zetrzeć na tarce jarzynowej. W rondelku rozgrzać masło wsypać warzywa, posolić i dusić, stale mieszając. Kiedy warzywa zmiękną, zalać wrzątkiem i dodać pokrojone w kostkę ziemniaki oraz podzielone na małe różyczki brokuły. Gotować do miękkości, ewentualnie doprawić do smaku solą i cukrem. Przed podaniem dodać śmietanę oraz posiekaną zieleninę i dobrze wymieszać.