

Puree z brukwi z brukselką :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

½ niewielkiej brukwi (lub ¼ większej), 10 brukserek, 1 płaska łyżeczka soli , 2 łyżki masła, pieprz mielony, koperek zielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyczytałam gdzieś w opisach kuchni angielskiej , że brukiew doskonale komponuje się ze smakiem brukselki – nawet niewielka ilość gotowanej brukselki dodana do puree z brukwi zdecydowanie podnosi smak

Brukiew obrać i pokroić w słupki . Zalać osoloną ½ łyżeczki soli wodą (tak by zakryła brukiew i ugotować do miękkości . W tym czasie oczyścić brukselki (naciąć głęb na krzyż) zalać osoloną (½ łyżeczki) wodą tak by je zakryła i gotować minut. Odcedzić brukiew i brukselkę . Do brukwi dodać masło i zrobić z niej puree . Brukselkę pokroić na ćwiartki i delikatnie wymieszać z puree z brukwi. Doprawić mielonym pieprzem . Posypać drobno pokrojonym koperkiem .

Podawać jako samodzielne danie wegetariańskie , lub jako dodatek do dań mięsnych (najlepiej do pieczenie wieprzowej lub wołowej z sosem).