

BRUKSELKA W SOSIE



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brukselka	1/2 kg
woda letnia	1/2 szklanki
śmietana 30-procentowa	1/3 szklanki
żółty ser	2 plasterki
serek topiony	1 kostka
mąka	szczypta
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy brukselkę w osolonej wodzie. Oddzielnie gotujemy wody 1/2 szklanki i dodajemy, zmniejszamy ogień i wlewamy śmietanę i wrzucamy żółty ser. Dodajemy serek topiony, szczyptę mąki i doprawiamy.

Danie doskonale pasuje jako dodatek do mięs.