

Brukselka z boczkiem i koperkiem



NOCULOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koperek	1 pezzek
olej	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cukier	do smaku
brukselka	1 kg
wędzony boczek	20 (chudy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brukselkę wrzucamy na wrzącą wodę (wcześniej posolona i z dodatkiem cukru), po około 3 minutach odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Na oleju rumienimy pokrojony w kosteczkę boczek, dorzucamy brukselkę, przyprawiamy, dusimy około 15 minut. Przed samym podaniem posypujemy posiekanym koperkiem i mieszamy.