

Brokuły po jankesku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuły	2 sztuki
ziemniaki	2 sztuki
masło	2 łyżki
kostka rosołowa	1 sztuka
starta gałka muskatołowa	
gęsta śmietana	3 łyżki
sól, pieprz	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Usunąć zdrewniałe głąby i podzielić brokuły na różyczki. Wodę zagotować z kostką rosołową i listkiem laurowym, dobrze odcedzić. Ziemniaki obrać i ugotować w tej samej wodzie. Odcedzić. Ziemniaki i brokuły razem przepuścić przez maszynkę, dodać masło, śmietanę i doprawić do smaku. Podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając. Puree powinno osiągnąć konsystencję gęstego kremu.