

brukselka z boczkiem w sosie musztardowym



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brukselka	300 g
boczek	200 g
CEBULKI MARYNOWANE	1 garść
mleko	1/2 szklanki
sól	
rozmaryn	
cukinia	1 sztuka
Musztarda francuska Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. brukselkę czyścimy, gotujemy w osolonej wodzie przez 15 min, odcedzamy,
2. boczek kroimy w kostkę, przyprawiamy, smażymy na patelni na chrupko,
3. na patelnię dodajemy brukselkę, cebulkę i cukinię pokrojoną w krążki,
4. chwilę smażymy,
5. dodajemy mleko, musztardę i przyprawy mieszamy i dusimy kilka min,
6. można podawać z kaszą.