

Brukiew gotowana



MONIKA_29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brukwia	0,5 kg
mąka	1,5 łyżki
sól, cukier, łyżka siekanego koperku	
smalec	(ze skwarkami)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brukiew obrać opłukać pokroić w kostkę o boku mniej więcej 1 cm.

Zalać kostki brukwi wodą, tak aby jej poziom był równy z poziomem warzywa. Dodać nieco soli i cukru Gotować około 10 min, do miękkości. Wymieszać smalec z mąką dodać do ugotowanej brukwi, zagotować, dodając w miarę potrzeby sól, cukier do smaku, na koniec wsypać koperek i wymieszać