

Brokuły z czosnkiem

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Pomysł na nudnego brokuła

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 4 PLN

Potrzebne składniki:

- oliwa z oliwek - 4 łyżka(i)
- ząbki czosnku - 3 szt.
- brokuł - 1 szt.
- masło - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

1. Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek, dodajemy pokrojony w plasterki czosnek, i smażymy, aż będzie brązowy. Do garnka z wrzącą wodą wrzucamy brokuły podzielone na różyczki i gotujemy 5 minut. Odcedzamy. Mieszamy z gorącym rozpuszczonym masłem i posypujemy smażonym czosnkiem.

