

Brukselka z pomidorami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomysł na brukselkę. Pychotka z cielęcinką.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 80 dag brukselki -
- 25 dag pomidorów -
- 3/8 litra wody -
- 3 łyżki oliwy z oliwek -
- suszona bazylia -
- 4 dag startego żółtego sera -
- sól i biały pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Obieramy brukselkę i myjemy ją. Nacinamy na krzyż od strony głębiaków. Wkładamy je do osolonej wrzącej wody i gotujemy przez 20 minut. Pomidory sprzamy i przelerwamy zimną wodą. Następnie obieramy ze skóry i kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej i wkładamy pomidory. Podsmażamy je przez 5 minut. Dodajemy odcedzoną brukselkę i doprawiamy do smaku bazylia, solą i pieprzem. Przekładamy do miski i posypujemy tartym serem.

