

Półmisek warzyw

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Smacznego :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- brokóły - 1 róża
- kawałek kalafiora -
- nieduże marchewki - 4 szt.
- ziemniaki - 2 szt.
- garść fasolki szparagowej (może być mrożona) -
- tarta bułka - 1 łyżka(i)
- masło - 1 łyżka(i)
- sól -
- świeża natka pietruszki -

Etapy przyrządzenia:

1. Brokoły, kalafior, marchewki i ziemniaki dokładnie oczyścić, umyć, następnie pokroić wszystkie warzywa.
2. Ugotować w lekko osolonej wodzie kalafior i brokoły, oddzielnie ziemniaki, osobno marchewkę i fasolę (mrożoną gotujemy krócej), odcedzić.
3. Na patelni przysmażyć tartą bułkę, zestawić, dodać masło, wymieszać, wyłożyć na ugotowane, ułożone na półmisku warzywa, można posypać zatką pietruszki lub inną zieleniną.

