



BRUKSELKA Z ZASMAŻANYM KABANOSEM

SKŁADNIKI:

400 g bruszelki
100 g kabanosów polskich
200 g młodych ziemniaków (francuskich La Ratte)
natka pietruszki
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Brukselkę umyć i ugotować w osolonej wodzie przez około 10 minut, a ziemniaki przez około 25 minut. W tym samym czasie pokroić kabanosy w cienkie plasterki i podsmażyć na patelni. Ugotowane warzywa pokroić, dodać kabanosy i posiekaną natkę. Doprawić do smaku solą i pieprzem.