



Brukselka z boczkiem i miodem

Steps: 5

Poziom trudności: Łatwo

Składniki

4 Porcje

1 kg	Brukselka	1 sztuka	Cebula
2 ząbki	Czosnek	300 g	Boczek wędzony parzony
3 łyżki	Masło	3 łyżki	Miód
1 łyżeczka	Ocet jabłkowy	1/3 pęczka	Natka pietruszki
	Sól, pieprz do smaku		

Sposób przygotowania:

-
1. Brukselkę oczyścić, przekroić na pół i gotuj w osolonej wodzie przez 3-4 minuty i odcedź.
 2. Boczek i cebulę pokrój w kostkę, usmaż na maśle na rumiany kolor z dwoma rozgniecionymi ząbkami czosnku.
 3. Następnie dodaj brukselkę oraz miód.
 4. Zwiększ ogień i całość smaź do uzyskania lekko rumianych brzegów brukselki.
 5. Dopraw do smaku, skrop octem oraz posyp natką pietruszki.