



Brokuł w sosie mlecznym

Autor: kuchenny świat

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do garnka wlewamy wodę i wsypujemy sól, zagotowujemy. Brokuł dzielimy na różyczki i myjemy w wodzie. Wkładamy do gotującej się wody i gotujemy do miękkości. Ugotowany brokuł przekładamy na cedzak i przelewamy zimną wodą. Do drugiego garnka wlewamy mleko (zostawiamy 1/4 szklanki) i wodę, dodajemy masło, sól, pieprz i cały czas mieszamy, zagotowujemy. Garnek zestawiamy z gazu. Do pojemnika wlewamy mleko i wsypujemy mąkę, miksujemy. Wlewamy mleko z mąką do garnka i mieszamy do połączenia się składników, stawiamy na gaz, zagotowujemy. Różyczki brokuła przekładamy na talerz i polewamy sosem.

składniki

1 brokuł

woda - do gotowania

sól - do smaku

sos: 1 szklanka mleka łąciate

1 łyżka masła łąciate

1 łyżka mąki

1/4 szklanki wody

1/2 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki pieprzu