




Brokuły z suszonymi pomidorami i sokiem z cytryny

 Dominika Olivia


Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

brokuł - 500 g

suszone pomidory - 2 łyżka

zioła prowansalskie - 1 łyżka

sok z cytryny - 2 łyżka

pieprz - 1 szczypta

sól - 1 szczypta

oliwa z przyprawami - 2 łyżka

Dodatkowe info:

 Można dodać chilli.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotuj brokuły.

KROK 2: Gdy brokuły są ugotowane wrzuć je na patelnię z oliwą z przyprawami (można zrobić swoją oliwę - do butelki z oliwą włożyć czosnek, bazylię, suszone pomidory i pieprz, odstawić na kilka dni i następnie zacząć używać). Dodać suszone pomidory, zioła, sok z cytryny i przyprawy. Podsmażać kilka minut