Kapuściana jarzynka do obiadu z orzechami

dorotaR

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- brukselka - 1/2 kg
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- masło - 1 łyżka
- olej - trochę
- orzechy włoskie - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brukselki oczyszczamy z zewnętrznych liści, głąb kroimy na krzyż. kapustki gotujemy w osolonym wrzątku kilka minut by pozostały al dente. Na patelni rozpuszczamy masło z dodatkiem oleju lub masło klarowane i podsmażamy na nim orzechy, dodajemy do nich odsączoną brukselkę, oprószamy solą i pieprzem, przesmażamy minutę i podajemy.