



Brokuły w sosie czosnkowym

przepisy.pl



Składniki:

- brokuły
- Sos do warzyw na ciepło do szpinaku czosnkowo-serowy Knorr** - 1 opakowanie
- śmietanka - 100 mililitrów
- ser feta - 150 gramów
- czarne oliwki - 50 gramów
- koperek - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Podziel brokuły na małe części. Posiekaj koperek.
2. Gotuj brokuły na chrupko, we wrzącej wodzie, przez 3 min. Odsącz i przelej zimną wodą.
3. Wymieszaj Fix Makaron kremowe 4 sery z mozzarellą ze śmietanką. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez 5 min.
4. Wymieszaj brokuły z oliwkami i pokruszonym serem feta. Polej sosem i posyp koperkiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl