

Брокколи со сметаной

Нужно:

- Брокколи (свежая или замороженная) - *150-200 г*
- Сметана - *40 г (1 столовая ложка)*
- Сыр твердый - *15 г*
- Соль

Инвентарь:

- Терка

Получается: *1 порция*

Приготовление:

- 1.* Капусту предварительно размораживаем или прямо замороженную кладем на сковороду. Включаем средний огонь.
- 2.* Когда она немного размягчится, разламываем соцветия лопаткой на более мелкие кусочки. Добавляем немного воды. Солим.
- 3.* Тушим под крышкой 5-7 минут, до размягчения.
- 4.* Снимаем крышку, выпариваем воду.
- 5.* Когда вода выкипела, уменьшаем температуру плиты до минимума. Ждем пару минут.
- 6.* Добавляем сметану, перемешиваем.
- 7.* Когда сметана хорошо прогрелась, снимаем с огня, перекладываем в тарелку.
- 8.* Трем сыр на мелкой терке.

Приятного аппетита! :)