

# Brokolice po italsku

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

700 g brokolice

1 rajče

3 polévkové lžíce olivového oleje

2 stroužky česneku

100 ml vody

sůl

1 polévková lžíce červeného vinného octa

na špičku nože drcené pálivé papriky

## Postup

Brokolici rozdělíme na růžičky, stonky oloupeme, a nakrájíme šikmo na plátky. Košťály podusíme na mírně rozpáleném oleji, pak přidáme nasekaný česnek a růžičky brokolice. Osolíme, a pod pokličkou dusíme, až je brokolice měkká, ale zůstane křupavá. Vyjmeme ji děrovanou lžící na mísu a necháme na teplém místě.

Tekutinu v hrnci varem redukuje, přidáme ocet, nakrájené rajské jablíčko a papriku. Osolíme, a odkryté vaříme, až se omáčka odpaří, přelijeme jí brokolici a ihned podáváme.