



Reikės: 1 kg briuselinių kopūstų (šviežių ar šaldytų), 1 česnako galvutės, 4 šaukštų alyvuogių aliejaus, 1 šaukšteliu druskos, maltų juodųjų pipirų (pagal skonį), keletu čiobrelių šakelių.

Briuselinius kopūstus sumaišykite su aliejumi, susmulkintu česnaku, šviežiais čiobreliais, druska ir pipirais. Mišinį sudėkite į kepimo formą ar keptuvę. Kepkite 175 °C temperatūros orkaitėje 35-40 minučių (kopūstai turi suminkštėti).

Moteris.lt informacija