БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА

Очень странно, но эту симпатичную по внешнему виду и по вкусовым качествам капусточку, по имени
брюссельская, мой диетолог внесла в список продуктов нежелательных к употреблению. Не знаю,
чем она не угодила диетологам… Но, как говорится, запретный плод сладок и я, добавив бекон и
 колбасу, приготовила из брюссельской капусты абсолютно не диетический гарнир.

Понадобится:

брюссельская капуста — 500 граммов
бекон — 100 граммов
колбаска — 100 граммов
лук — половинка
сливочное масло — 20 граммов
оливковое масло — для жарки

Приготовление:

Лук порежь мелкими кубиками. Капусту помой, обсуши и порежь пополам. Бекон разрежь вдоль
и потом мелкими кубиками, как и колбасу. Обжарь лук на оливковом масле, добавь в него бекон и
колбасу и жарь пару минут, помешивая. Всыпь в сковороду капусту, две минуты обжаривай, затем добавь
сливочное масло, посоли и поперчи, накрой крышкой и туши еще 3-4 минуты (а если у тебя сохраняющая
тепло посуда, сразу сними с огня).

Вкусно и как гарнир, и как самостоятельное блюдо!