



PIECZONA BRUKSELKA Z ROSZPONKĄ, ORZECHAMI LASKOWYMI I TARTYM SEREM PARMEZAN

Przygotowanie:

Umytą brukselkę pokroić w plastry, skropić oliwą z oliwek, oprószyć papryką oraz solą morską, a następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 220°C i piec przez około 15 minut. Gotową brukselkę przełożyć na półmisek, posypać płatkami sera parmezan, pokruszonymi orzechami laskowymi, świeżą roszponką, posiekaną miętą i skropić sokiem z cytryny.

Składniki (dla 4 osób):

1 kg brukselki
2 opakowania **Roszponki Fit&Easy**
1 mały pęczek świeżej mięty
100 g sera parmezan w płatkach
1 filiżanka orzechów laskowych
Sok z 1 cytryny
Oliwa z oliwek
Słodka papryka w płatkach, sól morska do smaku