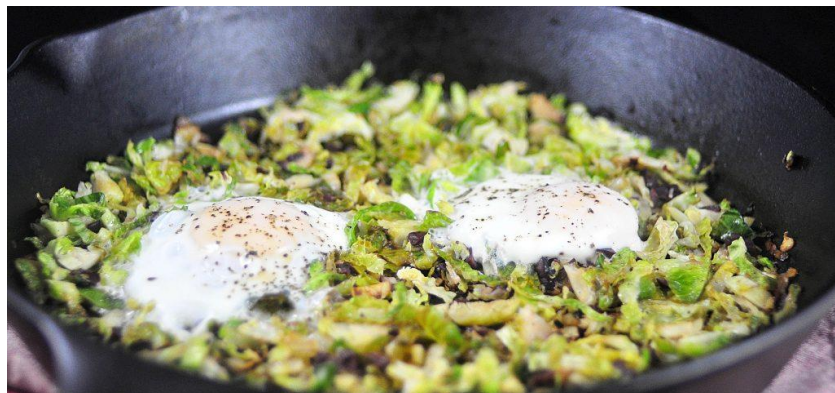


# Брюссельская капуста с яйцом

2 порции

## Вам понадобится:

- 4 стакана мелко нарезанной брюссельской капусты
- Соль и перец
- 1 столовая ложка сливочного масла
- 3 мелко нарезанных зубчика чеснока
- 6 мелко нарезанных оливок
- 2 больших яйца лимонный сок



## Приготовление

- Разрежьте каждую брюссельскую капусту пополам, а затем мелко нарежьте каждую половину. Положите измельченные кусочки в миску и присыпьте солью и перцем.
- Растопите масло на сковороде с антипригарным покрытием на среднем или сильном огне. Добавьте кусочки брюссельской капусты и чеснок, затем оставьте готовиться примерно на 1 минуту.
- Добавьте оливки и снова перемешайте.
- Разбейте яйца на отдельные участки сковороды. Посыпьте их солью и перцем. Влейте 2 столовые ложки воды и накройте крышкой. Готовьте примерно 2 минуты.
- После того, как яичный белок прожарился, выключите огонь и сбрызните все лимонным соком.

