DUSZONY JARMUŻ Z CZOSNKIEM I SKÓRKĄ Z CYTRYNY

Przygotowanie:
Na maśle zeszklij cebulę i czosnek, dodaj jarmuż i podsmaż. Podlewaj od czasu do czasu odrobiną wody i duś do miękkości. Na koniec dodaj skórkę z cytryny i dopraw do smaku solą i pieprzem. Możesz także posypać płatkami migdałów.

Składniki:
200 g Jarmużu Fit&Easy
1 mała cebula
1 ząbek czosnku
Otarta skórka z 1 cytryny
2 łyżki masła