

Smørstegt spidskål

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær det halve spidskål i 2 lige store dele på langs, så stokken holder sammen på det.

Smelt smørret på en pande ved middelvarme. Steg spidskålet gyldent på alle sider. Vend det forsigtigt hver 3-4 minut. Dryp lidt citronsaft over og drys med salt og peber.

Pynt med hakket purløg ved servering.

Ingredienser

1/2 spidskål
1 stor spsk. smør
Citronsaft
Salt og peber

Pynt: Purløg