



### 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