



### 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 morską do smaku