

## www.SztukaKulinarna.pl

### Boczniak z pomidorami

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	boczniak	
3	szt	pomidor	
2	szt	średnie cebule	
		olej do smażenia,sól	
		czosnek	

Przepis Boczniaki oczyścić, dokładnie opłukać, osuszyć na ściereczce, pokroić w niezbyt cienkie paski, oprószyć granulowanym czosnkiem. Pomidory obrać ze skórki (po sparzeniu wrzątkiem) pokroić w ósemki. Cebulę obrać i pokroić w krążki. Na dużej patelni dobrze rozgrzać olej, kłaść na niej paski boczniaków, zasmażyć je najpierw z każdej strony na złoty kolor, a następnie zmniejszyć ogień, krótko podduścić, wyjąć, dokładnie odsączyć z oleju. Pozostały na patelni olej wylać, wlać nowy, rozgrzać kłaść na nim krążki cebuli, obsmażyć je z obu stron na złoto, wyjąć po odcieknięciu oleju. Natkę pietruszki opłukać, osuszyć i drobno posiekać. W salaterce wymieszać obsmażone kawałki boczniaka i cebulę oraz kawałki pomidorów, sałatkę lekko oprószyć solą, obficie posypać natką pietruszki. Jest to samodzielne danie z pieczywem lub dodatek do większego zestawu obiadowego.

Składniki

50 dkg boczniaka, 3 duże pomidory, 2 średnie cebule, olej do smażenia, sól, czosnek granulowany, świeża natka.