

## www.SztukaKulinarna.pl

### Flaczki z boczniaków

ilość porcji **8** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	boczniak	
1	szt	cebula	
2	szt	marchew	
1	szt	pietruszka	
1	szt	por (biała część)	
0.5	szt	seler	
1	łyżki	majeranek	
1	łyżki	tymianek	
1	szt	liść laurowy	
5	szt	ziele angielskie	
6	szt	pieprz	
1	łyżki	słodkiej papryki	
		imbir	
5	szklanka	bulionu	
		sól,olej.	

Przepis Grzyby umyć, osuszyć, pokroić w paseczki. Warzywa umyć, pokroić. Na oleju zeszklić cebulę, dodać pozostałe warzywa i boczniaki, przesmażyć mieszając. Wlać bulion i dodać ziele angielskie, liść laurowy, pieprz. Gotować ok. 20 min. Pod koniec gotowania wsypać paprykę, majeranek, tymianek, imbir, gałkę muszkatołową i sól do smaku. Wymieszać, zagotować. Składniki

50 dkg boczniaków,1 cebula,2 marchewki,1 pietruszka,1 por (biała część),0.5 selera,1 łyżka majeranku,1 łyżka tymianku,1 liść laurowy,5 ziaren ziela angielskiego,6 ziaren pieprzu,1 łyżka słodkiej papryki,szczypta imbiru szczypta gałki muszkatołowej,4 - 5 szkl. bulionu warzywnego,sól,olej.