Borowiki stepowe z bobem, selerem naciowym i tymiankiem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

Składniki:

- borowiki stepowe duże - 2 opakowanie
- bób - 500 g
- seler naciowy - 1 szt.
- czerwona cebula - 1 szt.
- tymianek - 1 garść
- pieprz i sól - do smaku
- dymka - 1/2 pęk
- czosnek - 1 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bób ugotuj we wrzącej wodzie ok 10 minut. Obierz ze skórek. Odstaw na bok. Grzyby przetnij na ćwiartki. Cebulę posiekaj w kostkę. Rozgrzej olej wrzuć grzyby i dodaj posiekany drobno czosnek. Smaż kilka minut aż będą miękkie. Dodaj cebulę i pokrojony seler naciowy. Smaż kilka minut. Dopraw solą i pieprzem. Na koniec wrzuć obrany bób. Całość posyp tymiankiem i dymką. Podawaj z ryżem, grzankami lub kaszą.