# Flaczki z boczniaków

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

## Składniki:

- boczniaki - 500 g
- marchew - 2 szt.
- seler mały - kawałek
- pietruszka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- passata (pomidorowa) - 3 łyżka
- musztarda - 1 łyżka
- sos sojowy - 2 łyżka
- natka pietruszki - 1/2 pęk
- olej do smażenia - 3-4 łyżka
- masło (opcjonalnie) - 1 łyżka
- liść laurowy - 2-3 szt.
- ziele angielskie ziarna - kilka
- papryka ostra - 1 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżeczka
- gałka muszkatołowa - 1/4 łyżeczka
- proszek z ususzonych zmielonych grzybów - 1 - 2 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Boczniaki umyć, pokroić w paski wzdłuż blaszek (ewentualnie odrzucić zgrubiałe części). Umyć marchew, pietruszkę i seler, obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Cebulę pokroić w drobną kostkę.

*KROK 2:* Rozgrzać olej na patelni lub od razu w garnku i dusić (ok. 10 minut) warzywa wrzucając po kolei: cebulę, włoszczyznę, boczniaki.

*KROK 3:* Uduszone warzywa przekładamy do garnka i zalewamy 2 litrami wody lub wywarem warzywnym. Dodajemy ziele angielskie i liść laurowy. Gotujemy do miękkości boczniaków (jeszcze ok 25 minut). Pod koniec gotowania dodajemy passatę, musztardę, sos sojowy, czosnek i przyprawy (gałkę muszkatołową, paprykę, suszone grzyby, pieprz, sól).

*KROK 4:* Dorzucamy pokrojoną natkę pietruszki, masło i na końcu majeranek roztarty w dłoniach. Przelewamy do miseczek.

Smacznego!