Flaczki z boczniaków

paulina2157

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- papryka czerwona - 1 szt.
- por - 1 szt.
- seler - 1/2 szt.
- papryka żółta - 1 szt.
- boczniaki - 20 dag
- marchew - 2 szt.
- koper - 1/3 pęk
- cebula - 2 szt.
- masło - 3 łyżka
- ketchup - 3 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- tymianek - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew, seler, cebule obrać, umyć wraz z porem, papryką, koperkiem.
Grzyby oczyścić i pokroić w paski, cebule również. Marchew, seler pokroić w cienkie słupki, pora w talarki.

Na patelni rozgrzać masło, wrzucić pokrojone warzywa i podsmażyć około 4 minut. Do warzyw dodać boczniaki i zrumienić.
Zalać 0,75 litra wody i gotować 15 minut. Dodać posiekany koper, tymianek, sól i pieprz do smaku, wymieszać. Gotować jeszcze kilka minut.

Przed podaniem można dodać ketchup (lub przecier pomidorowy)i wymieszać.