





## Strogonow z boczniaków

 Paulina Jasińska

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

### Składniki:

boczniaki - 400 g  
cebula - 1 szt.  
papryka - 1 szt.  
ogórki kiszane - 3 szt.  
liść laurowy - 2 szt.  
ziele angielskie - 2 szt.  
przecier pomidorowy - 100 ml  
mąka pszenna - 1 łyżka

Przyprawy: -  
suszony lubczyk - - trochę  
suszona natka pietruszki - - trochę  
majeranek - - trochę  
sól i pieprz - - do smaku  
papryka słodka - - do smaku  
papryka chili - - do smaku  
olej - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Boczniaki myjemy, oczyszczamy i odcinamy twarde końcówki nóżek, następnie kapelusze kroimy w paski. Cebulę kroimy w piórka. Paprykę i ogórki kiszane kroimy w paski.

**KROK 2:** Do garnka nalewamy odrobinę oleju na którym będziemy podsmażać boczniaki, po chwili dodajemy cebulę i przyprawiając papryką słodką i ostrą chwilę smażymy. Dodajemy liść laurowy i ziele. Po około 10 minutach smażenia dodajemy łyżkę mąki i chwilę smażymy. Dodajemy paprykę i po 5 minutach ogórka kiszanego. Wszystko przyprawiamy suszonymi ziołami oraz solą i pieprzem, zalewamy około 250 ml gotowanej wody i wlewamy przecier pomidorowy. Zagotowujemy i podjemy z ulubionym pieczywem.