Wegeteriański strogonow z boczniaków

Skoter

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

10 porcji

Składniki:

- boczniaki - 30 dag
- cebula duża - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- marchewka - 1 szt.
- ogórki kiszone małe - 3 szt.
- pomidory krojone - 1/2 opakowanie
- masło klarowane - 2 łyżka
- sos sojowy - 2 łyżka
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- kurkuma - 1 łyżeczka
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- pokrojona natka pietruszki - 2 łyżka
- cukier - 1 łyżeczka
- musztarda - 1 łyżeczka
- pieprz - do smaku
- kostka warzywna BIO - 2 szt.
- sól - do smaku
- natka pietruszki - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczniaki oplukać. Odkroić twarde końcówki. Porozrywać wzdłuż blaszek na paski.

KROK 2: Cebulę i czosnek pokroić w kostkę. Posmazyć na masle klarowanym

KROK 3: Marchew pokroić w drobną kostkę. Dodać podsmażoną cebulę, Zalać około 1 litrem wody i nastawić na gotowanie. Boczniaki podsmazyć na maśle na rumiano

KROK 4: Usmażone boczniaki przełożyć do garnka. Dodać kostkę warzywną, sól, pieprz,paprykę, rozmaryn i sos sojowy. Gotować do momentu aż grzyby będą miękkie. Dodać pomidory, musztardę i pokrojone na cienkie plasterki ogórki kiszone.

KROK 5: Pogotować jeszcze około 10 minut. Doprawić do smaku. Na talerzu posypać drobno pokrojoną natką pietruszki