

## Boczniaki a\la flaczki



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**boczniaki** 5-6 kapeluszy

**marchewka**

**pietruszka**

**seler**

**por**

**masło**

**sól**

**Pieprz ziołowy mielony Prymat**

**lubczyk**

**majeranek**

**czosnek**

**Papryka ostra mielona Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczniaki wolę dzikie, samodzielnie zbierane bo są smaczniejsze od tych uprawnych, ale możecie wykorzystać także te kupione w sklepie tylko wybierzcie duże sztuki bo małe są zbyt delikatne.

Grzyby dokładnie oczyściłam i opłukałam. Pokroiłam w poprzek blaszek w paski, odcinając zgrubiały trzon. Przełożyłam je do garnka i zalałam 1 szkl. wody - gotowałam na małym ogniu ok. 15 min..

Warzywa oczyściłam i pokroiłam w paseczki - powinno być ich razem ok. 1 szklanki. Na patelni rozpuściłam 2-3 łyżki masła i podsmażyłam warzywa mieszając aż zaczęły się przyrumieniać. Wtedy wsypałam 1 łyżeczkę maki, wymieszałam dokładnie i przełożyłam całość do grzybów. Na patelnię wlałam 1 szkl. wywaru jarzynowego (można dodać także mięsny jeśli ktoś woli) i zdeglasowałam ją, przelałam płyn do garnka z zupą. Doprawiłam całość majerankiem, czosnkiem, papryką ostrą, lubczykiem, solą i ziołowym pieprzem. Gotowałam na małym ogniu jeszcze ok. 15 min..Jeśli zupa jest za gęsta dolewamy bulionu albo wody. Przed podaniem odstawiłam danie na pół godziny żeby zupa odpoczęła a podałam ze świeżą bułką.

Papryki radzę nie dodawać dużo bo nie każdy lubi - zawsze można podać pojemniczek z przyprawą na stół i każdy sobie dosypie do smaku.