

Flaczki z boczniaka wg Babciagramolki:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bulion drobiowy	1 kostka
mąka	1 łyżeczka
cebula	1 szt.
boczniaki	25 dag
marchew	1 szt.
pietruszka	1/2 szt.
seler	1/8 szt.
pierś z kurczaka	1/2 szt.
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w piórka i podsmażyć na oleju. Wrzucić pokrojonego w paseczki boczniaka i drobno pokrojona pierś z kurczaka. Smażyć mieszając. Marchew, pietruszkę i seler utrzeć na tarce jarzynowej (duże oczka) i dodać na patelnię . Dusić jeszcze 5 minut mieszając . Przełożyć do rondelka . Zalać wodą i dodać liść laurowy, ziele angielskie, kostkę bulionową .Dusić 30 minut. Doprawić majerankiem , pieprzem .Zagęścić mąką . Dodać usiekany koper. Podawać posypane natką pietruszki.