

Pikantne flaczki z kalmarów z borowikami i suszonymi pomidorami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalmary	500 g
marchew	1 szt
seler	1 szt
cebula	1 szt
pomidory suszone Smak	4 szt
borowiki	4 szt
sól	
kostka mięsna	2 szt
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i oczyszczone tuby kalmarów pokroić w cienkie paseczki (julienne) i gotować 3 minuty w osolonej wodzie. Tak przygotowane kalmary przełożyć do garnka i zalać litrem bulionu przygotowanego na bazie dwóch Kostek mięsnych Kucharek.

Marchew i seler zetrzeć na tarce o grubych oczkach, podsmażyć na maśle wraz z posiekaną cebulą, borowikami i suszonymi pomidorami, a następnie dodać do wywaru.

Zupę doprawić do smaku Przyprawą do flaków Prymat, solą, pieprzem i ostrą papryką. Podawać ze świeżym pieczywem.