Flaczki warzywne

HALINA17

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion warzywny	1 litr
marchewka	20 dag
pietruszka	10 dag
seler	5 dag
Przyprawa do flaków klasyczna Prymat	2 płaskie łyżeczki
majeranek	2 szczypty
sól do smaku	
pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną marchewkę,pietruszkę i seler kroimy w cienkie paseczki. Wrzucamy do gotującego się bulionu. Gotujemy do miękkości warzyw. Doprawiamy przyprawą do flaków, solą, pieprzem, majerankiem.