

Flaki drobiowe z borowikami i suszonymi pomidorami - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Flaki drobiowe z borowikami i	200 g
olej do smażenia	
Włoszczyzny suszonej Kucharek	2
pomidorów suszonych	2
plastry borowików	100
śmietany kremówki	100
masła	1
cebula	1 w piórka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki
- KROK 2 Podudzia z kurczaka pokroić w paski, obsmażyć, zalać bulionem,
- KROK 3 Dodać włoszczyznę, pomidory pokrojone w paski i zagotować.
- KROK 4 Cebulę zeszklić na maśle z borowikami i przyprawą do flaków, dodać do wywaru.
- KROK 5 Gotową zupę zabielić śmietaną.