

Zupa z boczniaków

2 kg boczniaków

2 marchewki

2 pietruszki

por, seler

Włoszczyznę zetrzeć na tartce (por pokroić w półksiężycy) i podsmażyć na maśle.

Boczniaki pokroić w paski i zasmażyć.

Ugotować wywar drobiowy. Dodać wszystkie składniki i doprawić solą, pieprzem, odrobiną gałki muskatołowej, papryką. Zupę zagęścić zasmażką z masła i mąki.

Podawać posypaną natką pietruszki.



KGW przy OSP w Chelmcach