

Flaki z boczniaków

500g boczniaków

włoszczyzna: seler, marchew, pietruszka, por,

przyprawa do flaków

sól

pieprz

vegeta

majeranek

Boczniaki pokroić w paski, podsmażyć na oleju (można dodać trochę masła) 3-4 minuty ciągle mieszając. Włoszczyznę ugotować w małej ilości wody. Podsmażone grzyby dodać do wywaru i przyprawić. Na końcu dodać natkę pietruszki.