

Flaczki z boczniaków

2 kg boczniaków

0,5 kg cebuli

0,5 kg marchwi

0,5 kg pietruszki

1 seler

1 por

1 kostka masła

0,5 szklanki oleju

3 kostki rosołowe

1 kostka grzybowa

Przyprawy: ziele angielskie, pieprz w ziarenkach, przyprawa kucharek, pieprz mielony, gałka muskatołowa, papryka słodka mielona, tymianek, majeranek, czosnek, sól (wszystko do smaku)

Cebulę pokroić w piórka i podsmażyć na maśle. Do tego dodać pokrojone w paski boczniaki i podsmażyć. Warzywa zetrzeć na tarce na grubych oczkach, podsmażyć na oleju. Wszystko razem wymieszać. Zagotować wywar z kostkami rosołowymi, grzybowymi i przyprawami. Do tego wrzucić boczniaki i warzywa. Gotować ok. 20 min.