

Zupa a'la flaczki z boczniaków

SKŁADNIKI:

- 0,5 kg boczniaków
- 2 cebule
- 2 nieduże pory
- 4 marchewki
- 3 pietruszki
- 1 nieduży seler
- wywar mięsny

PRZYGOTOWANIE

Gotujemy wywar mięsny. Jarzyny umyć i obrać; cebule i pory kroimy w półksiężycy i dusimy na oliwie. Resztę warzyw kroimy w paski lub ścieramy na tarce. Do czystego bulionu dodajemy warzywa oraz boczniaki. Gotujemy do miękkości. Na końcu dodajemy przesmażone na oliwie cebule i pory. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i papryką. Do zupy można dodać mięso, z którego został ugotowany wywar.