



Grzybowe flaczki - VIDEO

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- boczniki - 300 gramów
- Zupa grzybowa Knorr** - 1 opakowanie
- średnia cebula - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- wytrawne wino białe - 200 mililitrów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- olej słonecznikowy - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Grzyby umyj, pokrój w plastry. Cebulę obierz i pokrój w piórka. Czosnek posiekaj. Zetrzyj marchew i selera.
2. W garnku rozgrzej tłuszcz, podsmaż warzywa. Dodaj wino, gotuj, aż połowa wina odparuje. Całość zalej litrem zimnej wody, zagotuj.
3. Całość gotuj, do momentu kiedy warzywa będą miękkie. Zupę dla lepszej konsystencji i smaku zapraw jedną torebką Zupy grzybowej Knorr. Wszystko razem gotuj jeszcze około 5 minut. Na koniec dodaj szczyptę suszonego majeranku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl