



przepisy.pl

## Flaczki z boczniaków



### Składniki:

- marchewka - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- majeranek - 1 łyżka
- pieprz do smaku - 1 szczypta
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Włoszczyznę kroimy w słupki.
2. Gotujemy 1,5 l wody z dodatkiem bulionetki Knorr.
3. Boczniaki kroimy w paseczki. Razem z włoszczyzną dodajemy do bulionu. Gotujemy ok. 20 minut.
4. Doprawiamy do smaku.
5. Możemy również zrobić zasmażkę z łyżki masła i łyżki mąki i dodać ją do zupy.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)