

# PIKANTNE FLACZKI DROBIOWE Z BOROWIKAMI I SUSZONYMI POMIDORAMI

do 45 min

## Lista składników:

1 cebula  
1 l bulionu drobiowego  
1 marchew  
1 seler  
100 g ugotowanych i pokrojonych borowików  
100 ml śmietany kremówki 36 %  
200 g podudzi Kurczaka Zagrodowego  
3 łyżki oliwy  
50g suszonych pomidorów  
łyżka masła  
Papryka ostra  
pieprz czarny mielony  
sól  
świeży tymianek



Umyte i oczyszczone podudzia z Kurczaka Zagrodowego pokroić w paski, usmażyć na oliwie zalać bulionem i zagotować. Marchew i seler zetrzeć na tarce o grubych oczkach, a następnie podsmażyć na maśle wraz z cebulą, borowikami i suszonymi pomidorami. Doprawić ostrą papryką, a następnie dodać do wywaru. Zupę doprawić do smaku solą, pieprzem oraz otartym tymiankiem. Pod koniec gotowania flaki zabielić śmietaną. Podawać ze świeżym pieczywem.