

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.