

Kanie a `la flaczki



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **955** Ocena: **17981**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 4 nieduże kapelusze kani
- 2 łyżki masła
- sól
- pieprz
- 4 marchewki
- 2 pietruszki
- mały korzeń selera
- biała część pora
- 2 kulki ziela angielskiego
- 1 listek laurowy
- 1 płaska łyżka słodkiej papryki
- majeranek, wg uznania (u mnie sporo
- 1 łyżka koncentratu

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowałem bulion warzywny. Zagotowałem obrane warzywa (od zimnej wody). Dodałem ziele angielskie, listek laurowy. Doprawiłem solą i pieprzem.

Kanie opłukałem pod cienkim strumieniem wody, można przedmuchać, wg uznania. Po osuszeniu pokroiłem je w dość szerokie paski. Na patelni rozgrzałem masło, przesmażyłem pokrojone grzyby.

Z bulionu wyjąłem ugotowane warzywa, które po ostudzeniu pokroiłem, marchewkę, pietruszkę i seler w słupki, por w grube krążki. Warzywa i uduszone kanie dodałem do bulionu, wsypałem słodką paprykę, majeranek i koncentrat pomidorowy. Gotowałem pod przykryciem kilka minut. Doprawiłem solą i pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: