

# Flaczki z boczniaków



## Składniki

2 szt. - młody por  
1 szt. - duża marchew  
500 g - boczniaki  
1,5 l - bulion warzywny  
2 łyżeczka - majeranek  
1,5 łyżeczka - pieprz  
0,5 łyżeczka - imbir  
0,5 łyżeczka - gałka  
muszkatołowa  
1 łyżeczka - słodka  
papryka  
0,3 łyżeczka - kurkuma  
sól

## Opis wykonania

Flaczki z boczniaków, to coś nie tylko dla wegetarian, ale także dla osób, które nie boją się wyzwań i są głodne nowych smaków.

Pory dokładnie umyć i pokroić w plasterki. Marchew obrać i zetrzeć na grubych oczkach. W rondelku rozgrzać niewielką ilość oliwy i dodać pory. Smażyć chwilę, następnie dodać marchew. Boczniaki oczyścić i pokroić w słupki. Dodać do warzyw i smażyć co jakiś czas mieszając. Następnie zalać bulionem, dodać przyprawy poza majerankiem i gotować na niewielkim ogniu przez około 15 minut - tak długo, aż boczniaki zmiękną. Dodać majeranek, przyprawić solą do smaku, w razie co dodać więcej pieprzu. Podawać z dodatkiem świeżego chleba.