





Flaki z boczniaka

Wariacje z grzybów

 Czas na High: -

 Czas na Low: 3

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- - boczniak 0,5 kg pokrojony w paski,
- - papryka 2szt pokrojona w słupki,
- - cebula 2szt pokrojona w pióra,
- - cukinia 1szt pokrojona w słupki,
- - marchewka 2szt pokrojona w słupki,
- - masło 2 łyżki,
- - bulion warzywny 800ml,
- - gałka muskatołowa 0,5 łyżeczki,
- - imbir świeży - tarty 1 łyżeczka,
- - majeranek 3 gałązki,
- - lubczyk 3 gałązki,
- - sól do smaku,
- - pieprz do smaku.
-



Wykonanie:

Cebulę i marchew przesmaż na maśle i przełóż do Crock-Pota. Pozostałe składniki również umieść w urządzeniu i nastaw czas na Low 3h.

Dopraw solą i pieprzem do smaku.