Korzenne boczniaki

data aktualizacji: 2019.12.12 autor: Redakcja

Składniki:

- 500 g boczniaków
- 2 łyżki mąki pszennej lub kukurydzianej
- kurkuma, sól
- 2 spore cebule
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 1 gwiazdka anyżu
- kilka ziarenek pieprzu
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- liść laurowy
- ½ łyżeczki cynamonu
- 1 płaska łyżeczka słodkiej papryki
- ½ łaskiej łyżeczki papryki wędzonej
- 2 łyżeczki majeranku
- olej rzepakowy
- olej lniany

Przygotowanie:

Boczniaki przekroić na pół, a większe na ćwiartki. Obtoczyć w mące ze szczyptą kurkumy i soli. Usmażyć na oleju na złoto i odsączyć na ręczniku papierowym. Na patelni rozgrzać olej i zeszklić pokrojoną w pióra cebulę, następnie dodać anyż, liść laurowy, ziele angielskie i dusić przez 10 minut. Dodać resztę przypraw i dusić jeszcze przez 5 minut. Na koniec przyprawić koncentratem pomidorowym i dodać usmażone boczniaki. Po zdjęciu z ognia doprawić olejem lnianym.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34069-korzenne-boczniaki