

Flaki

Przepis dodany przez użytkownika trini6



flaki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- flaki wołowe - 1 kg
- rosół - 1/2 l
- marchewka - 2 szt.
- pietruszka -
- pół selera -
- cebula - 2 szt.
- masło -
- mąka -
- majeranek -
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Flaki umyć, oczyścić, wymoczyć w zimnej wodzie, zagotować i wyjąć. Zalać wodą na godzinę i ponownie oczyścić. Jeszcze raz zalać wodą, gotować do miękkości. Oczyścić i pokroić w cieniutkie paski

2. Marchew oczyścić i pokroić



3. Cebulę obrać i pokroić w kostkę



4. Pietruszkę i seler oczyścić i pokroić.

5. Na patelni rozgrzać łyżkę masła i obsmażyć warzywa. Pokrojone flaki zalać gorącym rosół (pozostawić 100 ml do zasmażki), dodać warzywa, szczyptę soli, pieprzu i gotować 30 min

6. Z łyżki masła, łyżki mąki i pozostałego rosółu przyrządzić zasmażkę. Wlać do flaków, zagotować. Danie doprawić majerankiem.