



Flaki



Kuchnia: polska
Czas przygotowania: powyżej 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- flaki - 1 kg
- marchewka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- seler - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbki
- bulion wołowy - 1 kostka
- majeranek - 2 łyżeczki
- tymianek - 1 łyżeczka
- pieprz - 1-2 łyżeczki
- sól - 1-2 łyżeczki
- gałka muskatołowa - 1 łyżeczka
- mąka - 2 łyżki
- masło - 2 łyżki

Opis przygotowania:

Pocięte flaki płuczę w ciepłej wodzie. Potem moczę je przez godzinę lub nawet dłużej w zimnej wodzie. Potem przekładam flaki do nowego garnka, zalewam zimną wodą i zagotowuję i trzymam je tak ok. 5 minut. Zagotowane flaki jeszcze raz płuczę w zimnej wodzie. Teraz czas na warzywa. Kroję marchewkę, cebulę, seler i czosnek najlepiej na paseczki. Dodaję je do garnka z razem z flakami i zalewam wodą. Gotuję ok. 2 godzin. Dodaję majeranek, tymianek, pieprz, gałkę muskatołową i natkę oraz kostkę rosółową. Gotuję jeszcze przez 15 min. Na koniec zasmażka. 2 łyżki stołowe mąki i 2 łyżki stołowe masła, mieszam na patelni i dodaję szklankę lub odrobinę więcej wywaru z gotujących się flaków. Dobrze wymieszaną zawartość przelewam do garnka, dodaję sól i mieszam.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!