

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

FLAKI

Składniki:

- szponder wołowy
- włoszczyzna
- liść laurowy, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, majeranek, czerwona słodka i ostra papryka, odrobina imbiru, sól, pieprz, łyżka octu winnego
- flaki wołomińskie 1 kg
- zasmażka do zagęszczenia flaków: mąka i masło w proporcjach 1:1 podsmażone na złoty kolor.

Sposób przygotowania:

Mięso wołowe wkładamy do zimniej wody i gotujemy około 1,5 godziny na małym ogniu, co jakiś czas zbierając szumy.

Obraną włoszczyznę dodajemy do bulionu i gotujemy około godziny.

Dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz – doprawiamy jak na dobry rosół.

W międzyczasie płuczemy flaczki pod zimną wodą, a następnie gotujemy około godziny w lekko osolonej wodzie. Przed dodaniem do bulionu należy je ponownie opłukać.

Flaki zalewamy bulionem i gotujemy w bulionie około godziny – do miękkości.

Dodajemy do zupy pokrojone warzywa, marchew, pietruszkę, odrobinę selera.

Doprawiamy solą, pieprzem, czerwoną papryką słodką i ostrą do smaku, solidna szczypta majeranku, odrobina gałki muszkatołowej i szczypta imbiru uczynią danie aromatycznym i pysznym. Jeśli danie wydaje się nadal mdłe można dodać łyżkę octu winnego.

Aby flaki były jeszcze smaczniejsze można dodać wołowinę z rosółu.

Aby były bardzo gęste można zagęścić je zasmażką z mąki i masła. Łyżeczka masła na łyżeczkę mąki.

SMACZNEGO!!!