

Flaczki



JULKATOMECEK

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

flaki	1 kg
kurczak	1 mały
marchew	2 szt
pietruszką	1 szt
seler	1/4 szt
ziele angielskie	4 kulki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Majeranek suszony Prymat	2 łyżeczki
sól i pieprz	do smaku
mąka pszenna	2 łyżki
masło	2 łyżki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Flaki myjemy i zagotowujemy, wodę odlewamy, wlewamy nową wodę i gotujemy razem z liściem i ziele laurowym. Do flaków dodajemy pietruszkę, marchew i seler starte na tarce o dużych oczkach. Kurczaka kroimy na mniejsze części i gotujemy około 30 minut. Gdy mięso z kurczaka będzie miękkie, wyciągamy je i kroimy w paski. Mięso dodajemy do flaków przyprawiamy solą, pieprzem, majerankiem, gałką muskatołową, słodką i ostrą papryką. Gotujemy aż flaki będą miękkie. Masło i mąkę smażyemy do zbrązowienia, całość mieszamy z niewielką ilością zimnej wody, dodajemy do flaków i zagotowujemy.