

Flaczki wg Elfi



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	2 sztuki
pietruszka	
kostka rosółowa	
cebula	
Liść laurowy suszony Prymat	
majeranek	
sól	
masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
flaki wołowe	1 gotowane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Flaki opłukuję, odcedzam i wrzucam do garnka. Zalewam wrzątkiem i podgotowuję przez kilka minut. Po tym ponownie odcedzam i ponownie zalewam nowym wrzątkiem. Odcedzone flaczki trzymam w sitku, a w garnku zagotowuję świeży wodę z kostkami bulionowymi. Gdy bulion już się zagotuje dorzucam flaki i gotuję ok 1 godziny z liściem laurowym i zielem. Gdy zbyt dużo wody odparowuję dolewam wrzątek. W tym czasie warzywa (oprócz cebuli) obieram, kroję drobno (lub ścieram na tarce) i gotuję w osobnym garnuszku w wodzie z łyżką masła. Gdy warzywa są miękkie wlewam całość (wraz z wywarem) do flaków. Cebule drobno siekam i podsmażam na patelni z masłem i mąką robiąc zasmażkę. Gdy cebula jest już zarumieniona dolewam na patelnię kilka łyżek wywaru z flaków, mieszam dokładnie i przelewam całość do garnka z flakami. Na sam koniec przyprawiam do smaku solą, imbirem, majerankiem i pieprzem. Całość gotuję razem jeszcze ok 30 min.