

Flaczki wołowo-drobiowe



WACŁAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

noga z kury	1 szt.
marchew	1 szt.
seler korzeniowy	1/2 szt.
Majeranek suszony Prymat	wg. uznania
sól	
przyprawa w płynie	do smaku
flaki wołowe	1 kg.
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt.
Ziele angielskie całe Prymat	4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Flaki wołowe oczyszczone i pokrojone gotować około 10 minut, precedzić. W osolonej wodzie ugotować nogę z kury, dodajemy starte na grubej tarce marchew i seler. Ugotowaną nogę obrać z kości a mięso pokroić w słupki. Flaki i mięso z nogi wrzucamy do rosółu. Dodajemy liść laurowy, ziele angielskie oraz przyprawę do flaków Prymat.

Gotować do miękkości flaczek. Na koniec gotowania dodać majeranek.

Podawać gorące z pieczywem, w razie potrzeby doprawić ,przyprawą w płynie. Można dodać natkę pietruszki.