

Flaczki z warzywami



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

flaki	1 kg(wołowe oczyszczone)
wywar mięsny	2 l
marchewka	1 szt
pietruszka	1 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
mąka pszenna	2-3 łyżki
por	0,5 szt
smalec	1 łyżka
masło	1 łyżka
Majeranek suszony Prymat	2-3 łyżki
seler korzeniowy	1/4 szt
sól do smaku	
starta gałka muszkatołowa	do smaku
pieprz	do smaku
papryka mielona	do smaku
imbir starty	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pokrojone i oczyszczone flaki dokładnie wypłukać, włożyć do garnka, zalać wrzącą wodą, gotować przez kilka minut.
- Odcedzić, przepłukać gorącą wodą, wsypać ponownie do garnka, zalać wrzątkiem i gotować około 40 minut.
- KROK 2 Pół miękkie flaki ponownie odcedzić, przełożyć do garnka, zalać wywarem z kości, dodać liście laurowe, obraną, pokrojoną w pół krążki marchewkę, pietruszkę i seler.
- Doprowadzić do wrzenia, gotować do miękkości.
- KROK 3 Po kwadransie do garnka z flaczkami dodać majeranek i pokrojony por.
- KROK 4 Na suchej patelni zrumienić mąkę, dodać smalec z masłem, wymieszać, ostudzić.
- KROK 5 Zasmażkę wymieszać z niewielką ilością zimnej wody, połączyć z flaczkami, zagotować. Przyprawić do smaku odrobiną imbiru, startej gałki muszkatołowej, świeżo zmielonym pieprzem, solą i ostrą mieloną papryką.