

FLACZKI WOŁOWE NA OSTRO



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

flaki wołowe	1 kg
cebula	1 szt
marchew	2 szt
smalec	1 łyżka
pieprz, majeranek	
mąka	1 łyżka
bulion	2 z włoszczyzny
papryka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Aby się zbytnio nie narobić, kupujemy flaki już sparzone, wymyte, wyczyszczone i pokrojone w paski. Na patelni rozgrzewamy smalec i podsmażamy w nim cebulę pokrojoną w kostkę, następnie karmelizujemy w nim paprykę i dodajemy mąkę. Taką zasmażkę rozprowadzamy zimnym bulionem. I tu zawsze trzeba pamiętać o drobnej sztuczce - albo zimna zasmażka do gorącego bulionu, albo zimny bulion do gorącej zasmażki. Unikniemy wówczas powstawania grudek. Flaki zalewamy bulionem - dodajemy pokrojoną w kostkę marchewkę, gotujemy do miękkości na końcu doprawiamy. Majeranek aby oddał swój aromat wywarowi, rozcieramy uprzednio w dłoniach.