Staropolskie flaczki wołowe

MAGDA1995

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

flaki wołowe	1 kg
mięso wołowe	0,25 kg
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
marchewka średnia	2
pietruszka	1
gałka muszkatołowa	
pieprz i sól	
kostka rosołowa	1
margaryna do smażenia	1 łyżka
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Flaczki obgotować i przecedzić przez durszlak, mięso wołowe gotować z zielem angielskim i 3 liśćmi laurowymi, do miękkości w ma łej ilości wody, by powstał wywar. Mięso wyjąć i odstawić by przestygło. Do wywarudodać flaczki i gotować na małym ogniu do miękkości. Obrać warzywa i zetrzeć na tarce. Na patelni rozpuścić margarynę i dodać warzywa, podsmażyć 5 min, na koniec dodając zmieloną paprykę. Mięso wołowe pokroić w paseczki i dodać do flaczków razem z warzywanmi, w razie małej ilości wywaru dodać 0,5l przegotowanej wody i 1 kostkę rosołu wołowego. Gdy flaczki będą miękkie całość zagęścić zawiesiną z mąki(można zagęścić jasną zasmażką). Przyprawić odrobiną startej gałki muszkatołowej i startego majeranku, doprawić solą i pieprzem do smaku. Podawać z pieczywem.